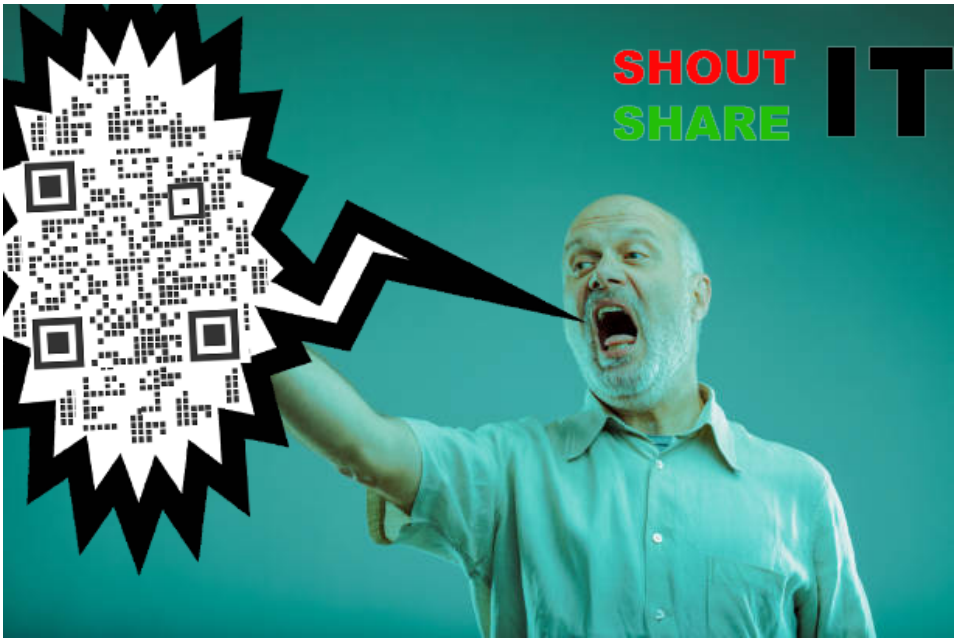
рипол классик


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Оставьте сомнения: все мы немного рестораторы. Сколько раз в году мы отмечаем домашние праздники – столько раз мы становимся заправскими шеф-поварами, дегустаторами вин и составителями основополагающего документа любого ресторана, святая святых – меню. Должность ресторатора трудна и ответственна, но наша книга кому угодно облегчит задачу: блюда по случаю торжественного приема уже отобраны.

Когда в результате долгих маневров последнему приготовленному вами кушанью наконец-то найдется место на плотно уставленном столе, не забудьте снять белый накрахмаленный колпак. Без него вам будет удобнее насладиться вместе с гостями плодами собственных творческих стараний. Приятного всем аппетита!

- Гера Марксовна Треер
  - Наш домашний ресторанчик
  - Закусочно-салатные хитрости
    - Удовольствие для мясоедов
      - Карпаччо из говядины «Мамма миа!»
      - Заливное «Яйца Фаберже»
      - Рулетики из карбоната «Вдохновение не купишь»
      - Бекон под горчичным соусом «Радость бытия»
      - Квашеная капуста с беконом «Изящная простота»
      - Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство»
      - Ветчина с бананами «Веселый трубадур»
      - Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто»
      - Фасолевый салат с пряностями и салом «По-полтавски»
      - Язык с пряностями «Слова любви»
      - Фаршированный язык «Страстный шепот»
      - Салат из печени со свеклой «Ничего не говорите»
      - Сушки с фаршем «Кругленькая сумма»
      - Салат из мяса и редьки с орехами «Манящая Азия»
      - Мясной салат с фундуком «Сама

элегантность»
- Салат из рукколы с холодным стейком и рокфором «Ла-Манш»
- Грудинка с горошком и миндалем «Высший пилотаж»
- Горячая закуска с курицей и огурцами «Китайская императорская»
- Курица с грейпфрутом и киви «Тропиканка»
- Курица под яблочным соусом с карри «Полный улет»
- Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная»
- Куриный салат с абрикосами «По блату от шеф-повара»
- Тарталетки с паштетом из птицы «О, блаженство!»
- Теплый салат с куриной печенью «Ваше счастье»
- Закуска из птичьих потрохов «Их сиятельство»
- Паштет из гусиной печени «Наше фуа-гра»
- Салат из куриных грудок под маринадом «Герцог»
- Мясо птицы под винным соусом «Легкое похмелье»
- Салат из индейки под соусом «В ногу со временем»
- Курица с хурмой «Выдумщица»
- Греческий салат с маслинами «Летом – на Корфу!»
- Заливное из курицы и грейпфрутов «Незабываемая встреча»
- Слоеный салат из курицы и чернослива «Первый элемент»
- Рулет из утки с черносливом «Президентский»

- Любителям рыбы и морепродуктов
  - Горбуша домашнего посола «Делай с нами»
  - Семга в улитках из теста «Делай как мы»
  - Салат с сельдью «Делай лучше нас»
  - Запеченный картофель с икрой «Закуска римского патриция»

- Печень трески с красной икрой «По-легионерски»
- Салат из тунца «Мы странно встретились»
- Красная рыба с сыром и изюмом «Вместе навсегда»
- Фаршированные семгой огурцы «Копенгагенские»
- Семга с сыром и авокадо «Ютландия»
- Рыбные рулетики с творогом «Душевные»
- Крабовые рулетики «Неподдельные»
- Соленые канапе «Искренние»
- Паштет из копченой рыбы «Отзывчивый»
- Паштет из морского окуня «Самый светлый путь»
- Сельдь с шампиньонами под соусом «Белый парус»
- Закуска из лосося с ананасами «Каравелла»
- Фаршированный лук «Королевская регата»
- Фаршированные яйца с авокадо и креветками «В свободном плавании»
- Горячая закуска из мяса криля «Улыбка капитана»
- Кальмары с яблоками и апельсинами «Покоренный океан»
- Креветки с кедровыми орешками «Глубокое погружение»
- Салат из креветок с мандаринами «Вечеринка на яхте»
- Салат из креветок и мидий «Два океана»

- Поклонникам овощей и фруктов
  - Овощной торт «Победа огородника»
  - Баклажаны под соусом «Заморские»
  - Сациви с баклажанами «Сакартвело»
  - Рулетики из баклажанов «Просто, но со вкусом»
  - Пикантные жареные баклажаны «Красивая жизнь»
  - Закуска из баклажанов «Всегда в моде»
  - Слоеный салат по-французски «Бонвиван»
  - Овощной салат с сухофруктами «Карнавал в Рио»
  - Салат из сухофруктов с вином «Опьяняющий»

- Маслины с маринованным луком «Адриатика»
- Лук с миндалем и мускатным орехом «Воздух свободы»
- Лук в оригинальном тесте «Опаньки!»
- Закуска из лука «Любовь – кольцо»
- Салат из черешни и сельдерея «Крепкий орешек»
- Салат из яблок с йогуртом «Ваше благородие»
- Хурма и сельдерей в желе «Госпожа Удача»
- Спагетти с бананами «Сон об Италии»
- Салат из фруктов с орехами «Пробуждение»
- Фрукты с арахисом и йогуртом «Для счастливчиков»
- Бананы и мандарины со сливками «Для настоящих мужчин»
- Бананы с коньяком «Закуска к «Хеннесси»»
- Салат из груш «Кареглазая блондинка»
- Салат из апельсинов с кунжутом «Ренессанс»
- Яблочно-ореховый салат «Жизнь удалась»
- Салат из ананасов с чесноком «Не уходи, побудь со мною»
- Авокадо с чесночной начинкой «Я так давно тебя люблю»
- Мексиканский салат из авокадо «Нежность ацтека»
- Салат из авокадо с брынзой «Воспоминание о будущем»
- Салат из винограда к шампанскому «Дамский угодник»
- Фруктовое ассорти с ликером «Волнение первого свидания»
- Салат из груш и грейпфрутов «Фруктовый альянс»
- Шпинат с клубникой и орехами «Альков»
- Сыр бри с кремом «Воздухоплаватель»
- Кисло-сладкий салат из фасоли «Прекрасные времена»
- Лобио из красной фасоли «Гамарджоба!»
- Закуска из пряного арахиса «Поднебесье»
- Паштет из орехов и чеснока «Давайте жить

- дружно»
- Грибные радости
  - Маринованные грибы с коньяком «Поднимем бокалы»
  - Грибное капучино «Суперпупермодное»
  - Теплый грибной салат «Родственные узы»
  - Пестрый салат по-голландски «Большой натюрморт»
  - Слоеный салат «Шуба без сельди»
  - Грибы в вине «Я пью, все мне мало»
- Хитовые супы
  - Отменные мясные
    - Швейцарский суп с вином «Цюрих с нами»
    - Мясная солянка «Все включено»
    - Баранья шурпа с поджаркой «На все времена»
    - Тыквенный суп-пюре с курицей и беконом «Один день в Америке»
    - Куриный суп с оригинальными клецками «Бабушкины колобки»
    - Яичный суп в горшочках «Золото Трои»
    - Суп-пюре по-флорентийски «Рецепт Леонардо»
    - Рассольник с морской капустой «Отдай все – да мало»
  - Изящные рыбные
    - Суп из судака с брокколи «Верность»
    - Рыбный суп по-шведски «Дружная семья»
    - Мексиканский рыбный суп «Без кактуса»
    - Похлебка с копченой пикшей «Из варяг в греки»
    - Белый рыбный суп «Молочные реки»
    - Суп из толстолобика с орехами «Дальние берега»
    - Суп из мидий с вином «Для чувствительных натур»
    - Суп из креветок с помидорами «Кавалер»
  - Овощные и грибные необычные
    - Суп из цукини с молоком «Молодо-зелено»
    - Суп по-итальянски «Папа Карло»
    - Холодный острый суп «Техас»
    - Холодный суп с огурцом «Доминикано»
    - Испанский миндальный суп с виноградом «Фантастико»

- Суп из репы с медом «Убедительный довод»
- Суп из орехов с голубым сыром стилтон «Английский юмор»
- Суп из авокадо с гренками «Хорошего много не бывает»
- Овощной суп с брокколи «Сытый вегетарианец»
- Борщ с черносливом и грибами «Привилегированный»
- Грибной суп по-итальянски «От синьоры Франчески»
- Грибной суп в горшочках из хлеба «Крошечка-Хаврошечка»

- Интересное горячее
  - Мясные фантазии
    - Говядина под соусом из ананасов «Еще кусочек!»
    - Говядина в тесте «Шедевральная»
    - Говядина под соусом из авокадо «Экстаз»
    - Говядина в пиве «Как вам это понравится!»
    - Говядина с бананами и хреном «Верхом на урагане»
    - Говяжья грудинка под двумя соусами «Двойной обгон»
    - Деликатесные голубцы «Пряничные»
    - Фаршированная телятина «Эльдорадо»
    - Телятина с овощами «Только у нас и только для вас!»
    - Баранина в вине «Рог изобилия»
    - Баранина под соусом из красной смородины «Богатое воображение»
    - Баранина в чайном соусе «Чайна-таун»
    - Бараний окорок с курагой «Гранд-сити»
    - Тушеная баранина с овощами «Итальянский квартал»
    - Шашлык из свинины на противне «С дымком»
    - Запеченная свинина «Закачаешься!»
    - Свиное филе с розмарином «Виват!»
    - Свинина в имбирной глазури «Чудеса случаются»
    - Свиные отбивные с грибами «Дань классике»

- Свиные стейки с соусом из виски «Пенсильвания-авеню, 1600»
- Свиное сердце под маринадом «Новый взгляд»
- Жаркое из говяжьего фарша с ананасами «Все в восторге»
- Стейки из фарша с яблоками и орехами «Кальвадосные»
- Зразы с фруктовым гарниром «Обожаемые»
- Зразы с печенью и яйцом «Уважаемые»
- Котлеты с изюмом и корицей «Дольче вита»
- Котлеты с пряностями «По-стамбульски»
- Сборное жаркое в горшочках «Гусарское»
- Мясные клецки в миндальном соусе «Дамские штучки»
- Клецки из говяжьих мозгов «Не теряйте головы!»
- Грудинка с брынзой в горшочках «Свет в конце тоннеля»
- Плов с голубцами из виноградных листьев «Дружба народов»
- Мясное ассорти с кальмарами «Пять звезд»
- Равиоли с ветчиной и грибами «Ваше ноу-хау»
- Курица под маринадом «В гнезде глухаря»
- Курица под соусом из персиков «Сон в летнюю ночь»
- Курица с чесноком по-французски «Ах, гарни!»
- Куриные колбаски «Немикояновские»
- Курица с телячьим языком в вине «Бургундия»
- Рулет из курицы с блинами «По-эльзасски»
- Цыплята в ананасном соке «Какие наши годы!»
- Индейка под соусом «Важная сударыня»
- Индейка с сухофруктами «Примадонна»
- Индейка с печенью и грецкими орехами «Леди Х»
- Утка в апельсинном сиропе «Истинная леди»
- Гусь с яблоками в медовом соусе «По-джентльменски»

- Печень с медом и карри «Оксфордская»
- Рыбные мотивы
  - Лосось в маринаде «Джазовая импровизация»
  - Лосось со сладкой подливкой и кабачками «Джем-сейшен»
  - Горбуша по-французски «Парижская мелодия»
  - Запеченная рыба с ореховой корочкой «Серенада»
  - Запеченная камбала с грибами «Песня без слов»
  - Филе камбалы с кедровыми орешками «А капелла»
  - Палтус с сельдереем и шампиньонами «Трехголосная фуга»
  - Скумбрия по-фламандски «Токката»
  - Фаршированная скумбрия «Рапсодия»
  - Рыбный гуляш по-средиземноморски «Фортиссимо!»
  - Жареный тунец с нектаринами «Подготовленный экспромт»
  - Тунец в миндальном молоке «Аллегро»
  - Запеченный угорь с лимоном «Адажио»
  - Рыба с карри и кокосом «Трио»
  - Рыба с грибами по-сицилийски «Каприччио»
  - Запеченная рыба по-гречески «Сиртаки»
  - Рыба с начинкой из яблок и грибов «Кончерто гроссо»
  - Морской язык в красном вине «Веселый марш»
  - Блины со слабосоленой семгой под соусом «Рондо»
  - Фаршированная щука «Симфония»
  - Морская рыба с вином и овощами «Сонатина»
  - Розовая форель под соусом «Увертюра»
  - Судак с грибами «Менуэт»
  - Креветки с имбирем и белым вином «Лунная соната»
  - Креветки с картофелем и шампиньонами «Ноктюрн»
  - Креветки в лодочках из помидоров

«Баркарола»
- Кальмары с изюмом и курагой «Румба»
- Морской коктейль с беконом «Попурри»

- Модные шпажки-шашлычки
  - Рыба с овощами «По-Д'артаньяновски»
  - Индейка с яблоками «На шпаге Атоса»
  - Говядина с имбирем и медом «По-портосовски»
  - Говядина с грушами «Угощение Арамиса»
  - Креветки с беконом «Подвески королевы»
  - Куриная печень с ароматом фенхеля «Тайна Миледи»
  - Фаршированные сардельки-гриль «Один за всех и все за одного!»
- Ассорти из овощей и грибов
  - Овощное рагу с кокосом и имбирем «На пять с плюсом»
  - Краснокочанная капуста с яблоками «Восторг долгожителя»
  - Запеченный пастернак с сыром «Поэтический»
  - Капуста с грибами и орехами «На зависть мясоедам»
  - Овощное рагу «Вива, Италия!»
  - Ризотто с грибами и сладким перцем «Неримские каникулы»
  - Чили с овощами «Сантьяго»
  - Сладкий картофель «По-стокгольмски»
  - Запеченные баклажаны с сыром «В добрый путь!»
- Всем соусам соус
  - Соус тартар «Болгария – заграница»
  - Соус из яблок «Милый друг»
  - Крыжовенный соус «Темпераментный»
  - Томатный соус «Аморе-куоре»
  - Соус из шиповника «Виновник страсти»
  - Брусничный соус «Пылкий»
  - Грибной соус с желтками и сметаной «Азартный»
  - Горчичный соус «Пламенный»
  - Соус из абрикосов «Любовный»
  - Кокосовый соус с карри и арахисом «Томительный»
  - Смородиновый соус с вином

- «Упоительный»
- Соус из слив ткемали «Плейбойский»

- Сладкое с изюминкой
  - Изысканные десерты
    - Фруктовый салат-коктейль «От повара его светлости»
    - Абрикосы с вином «Полная чаша»
    - Ананасы с мороженым «Экватор близко»
    - Мороженое из духовки «С пылу с жару»
    - Фруктовое мороженое с йогуртом «Родом из детства»
    - Пудинг-мороженое «Элементарно, Холмс!»
    - Ягодный пудинг «Хау ду ю ду?»
    - Бананы с ликером «Мистер Бейлис»
    - Яблочный мусс с ликером «Монах Бенедикт»
    - Запеченный грейпфрут «Знойный»
    - Запеченная айва с медом «Одалиска»
    - Запеченные абрикосы «Десерт в гареме»
    - Фрукты с шоколадной крошкой «Вау!»
    - Ягоды с ванильным кремом «Космический полет»
    - Ягодное суфле «Путешествие на воздушном шаре»
    - Творожный десерт «Полоса везения»
    - Желе из малины и шоколада «Прощайте, неприятности!»
    - Гранатовое желе «Здравствуй, радость!»
    - Малиновое желе с клубникой «Просто счастье»
    - Брусничное желе «Седьмое небо»
    - Яблочное желе «Безграничные возможности»
    - Фруктовый микс «Корзиночка кокетки»
    - Конфеты из чернослива «Рафаэлевские»
    - Конфеты из кураги с шоколадом «Боттичеллиевские»
  - Фондю, да и только
    - Фондю «Шоколадница»
    - Фондю «Брызги шампанского»
    - Фондю с абрикосами и финиками «Восточный экспресс»
    - Шоколадно-апельсинное фондю «Юнгфрау»

        - Ромовое фондю «Ямайка»
        - Малиновое фондю с безе «Кармен»
    - Пироги и торты на заказ
        - Пирог с медом «И я там был»
        - Лимонный пирог «Все в наших руках»
        - Творожный пирог «Эврика!»
        - Рулет «Маковая плантация»
        - Рулет «Сказка о двух апельсинах»
        - Яблочный рулет «Выбор Париса»
        - Торт с маком, какао и орехами «Лакомство кардинала»
        - Миндальный торт с ромом «Венецианская лагуна»
        - Торт с безе и сухофруктами «Воздушный замок»
        - Медовый торт «Двенадцатая ночь»
        - Сметанно-ореховый торт «Выше всяких похвал»
        - Банановый торт с грецкими орехами «Африка, Африка!»
        - Кофейный торт «Беатриче»
        - Пирожные с персиками и ананасами «Там, за облаками»
        - Пирожные «Бонапартики»
        - Белый шоколадный торт «Лаура»
        - Торт с корицей и ромом «Арабелла»
        - Шоколадный торт «Ко Дню святого Валентина»
        - Бисквит с черникой и йогуртом «Крибле-крабле-бумс!»
        - Торт со сливочным кремом и орехами «Инь и ян»
        - Торт «Хмельная вишенка»
        - Торт с шоколадной глазурью «До скорой встречи!»
    - Иллюстрации
- notes
    - 1

Гера Марксовна Треер
Деликатесы по-домашнему

Высокое кулинарное искусство – это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного.

Фридрих Дюрренматт[1]

Наш домашний ресторанчик

Не говорите: «Ресторан? Это не ко мне». Все мы хотя бы несколько раз в год становимся полноправными хозяевами ресторана – конечно, домашнего. И нам, ответственным рестораторам, приходится заботиться обо всем, что в заведениях с парадным входом и специально оборудованной кухней делают многочисленные повара, официанты, сомелье и многие-многие другие важные персоны. Едины во всех этих лицах, мы – опытные снабженцы, первоклассные виночерпии и вдохновенные шеф-повара – ищем, закупаем, отмериваем, пробуем, добавляем, еще раз пробуем и снова добавляем.

Пробам, разумеется, предшествуют споры о выборе блюд к торжественному столу по тому или иному поводу. Когда кровопролитные бои закончены, с пола поднят последний черепок и подписано мирное соглашение, то бишь меню утверждено, наступает время мистерии и таинственных превращений. Упоительное время, надо сказать, время волшебства в чистом виде, секретами которого владеет или – при желании – может овладеть каждый.

Беспокойство (не передержать на огне лишнюю минуту, заправить только горячим, взбить до посинения или добела) и трепет (взобьется? пропитается? смешается?) не покидают нас ни на минуту. Мы не успокаиваемся даже тогда, когда все домочадцы, попробовав объекты творения – праздничные кушанья, – ходят кругами и того и гляди лишат гостей результата колдовского процесса, именуемого кулинарным творчеством.

Да что говорить, волшебная палочка нужна не только чародеям и дирижерам. Но, в отличие от них, мы, начинающие и опытные колдуны, подмастерья и первые скрипки на собственной кухне, всегда держим эту палочку в руках. Взмах – и готова изящная закуска, несколько взмахов – и аромат изысканного супа и неповторимого горячего сводит с ума, а уж десерт… Нет, время, проведенное на кухне, конечно, не измеряется взмахами виртуальной палочки. Но, когда мы видим благодарно-счастливые лица гостей и родственников – ведь мы подумали о них, постарались для них, а как этого всем сейчас не хватает! – забываются усталость и волнения.

Что же мы медлим?! Стол накрыт, кушанья греются, остужаются и пропитываются, а двери ресторана закрыты! Распахните их, встречайте гостей. О, меню не подведет и шеф-повар сегодня был в ударе! Осталась лишь самая малость: тщательно продумать ценовую политику. В нашем ресторане

денежными единицами назначаются: радостное настроение, счастливые улыбки и добрые слова всем домашним хозяйкам и хозяевам, на время ставшим рестораторами.

Преданная посетительница нашего ресторана, взявшая на себя смелость составить меню,

Гера Треер

Закусочно-салатные хитрости

Удовольствие для мясоедов

Карпаччо из говядины «Мамма миа!»

♥ 250 г говяжьего филе
♥ 2 апельсина
♥ 2 ч. ложки бальзамического уксуса
♥ 2 ч. ложки вустерширского соуса
♥ 1 горсть рубленых лесных орехов
♥ 3 ст. ложки орехового масла
♥ перец и соль – по вкусу

Мясо на несколько часов положите в морозильную камеру, затем нарежьте тонкими ломтиками. Чтобы сделать ломтики почти прозрачными, положите их между двумя пакетами для замораживания и отбейте плоской стороной молотка.

Уксус, соус, ореховое масло, соль и перец тщательно перемешайте. Апельсины очистите от кожуры, семян и белых пленок. Выделившийся из апельсинов сок перемешайте с маринадом и сбрызните мясо. Сверху выложите дольки апельсинов. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла и посыпьте ими карпаччо. Накройте готовое блюдо пищевой пленкой и поставьте в холодильник.

Заливное «Яйца Фаберже»

♥ 6 яиц
♥ 100–150 г вареной говядины
♥ 300 мл мясного бульона
♥ 1 ст. ложка желатина
♥ 15–20 ягод клюквы
♥ веточки петрушки для украшения

Яйца положите на 5-10 минут в теплую воду, обработайте 2 %-ным раствором питьевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5 %-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю. Бульон процедите, нагрейте до 40 ˚С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения, но не кипятите и охладите до комнатной температуры.

У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно и

осторожно промойте. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и выложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив веточками петрушки.

Рулетики из карбоната «Вдохновение не купишь»

♥ 200 г карбоната
♥ 100 г сыра пармезан
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
♥ 2 ст. ложки лимонного сока
♥ 1 багет (ломтики белого хлеба)
♥ 5 ст. ложек оливкового масла
♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Яйцо протрите через сито. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с яйцом. Карбонат нарежьте очень тонкими пластинами, каждую смажьте смесью из яйца и сыра, немного полейте лимонным соком и оливковым маслом, слегка посолите и поперчите. Сверните подготовленные пластины карбоната в рулет и положите на смазанные сливочным маслом ломтики багета.

Бекон под горчичным соусом «Радость бытия»

♥ 4 ломтика бекона
♥ 3 картофелины
♥ 3 помидора
♥ измельченная зелень – по вкусу

Для соуса:

♥ 2 ч. ложки дижонской горчицы
♥ 2 ст. ложки рубленой зелени свежего или 2 ч. ложки сушеного базилика
♥ $^1/_4$ ч. ложки перца
♥ $^1/_2$ ч. ложки соли
♥ 2 ст. ложки белого винного уксуса $^1/_3$ стакана оливкового масла

Картофель очистите, порежьте на кружки толщиной полсантиметра, сложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала картофель. Доведите воду до кипения, немного убавьте огонь, варите картофель 10 минут, не

переваривая, и слейте воду.

Кусочки бекона обжарьте на среднем огне 5–8 минут. Остывший бекон мелко порежьте. Помидоры нарежьте кружками толщиной полсантиметра.

На плоское блюдо уложите кружки картофеля, чередуя их с кружками помидоров. Полейте соусом, сверху выложите кусочки бекона. Готовое блюдо поставьте на 1 час в холодильник. Подавайте, украсив зеленью.

Для соуса горчицу, базилик, соль, перец смешайте и тщательно взбейте. Постепенно вбейте в смесь масло, уксус и тщательно перемешайте.

Квашеная капуста с беконом «Изящная простота»

♥ 400 г квашеной капусты 4 полоски бекона
♥ 1 вареная свекла
♥ 1 луковица
♥ укроп – по вкусу

Капусту отожмите и, если она нашинкована длинными полосками, порежьте их на 3–4 части. Свеклу нарежьте тонкой соломкой, лук – полукольцами. Укроп измельчите, бекон порежьте небольшими кусочками.

Разогрейте сухую сковороду и жарьте бекон 4 минуты. Добавьте лук и обжаривайте на сильном огне еще 3 минуты. Смешайте капусту со свеклой, добавьте лук с беконом и все тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав укропом.

Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство»

♥ 500 г лисичек
♥ 100–150 г бекона или копченой грудинки
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 2–3 ломтика багета
♥ растительное масло, листья зеленого салата или петрушка, перец и соль – по вкусу

Грибы разрежьте на четвертинки. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками, срезав шкурку. На разогретой сковороде обжарьте до хруста ломтики бекона (грудинки) и выложите их из сковороды. На образовавшемся жире обжарьте грибы. Помешивая, дождитесь, пока испарится вся жидкость, посолите и доведите грибы до готовности.

Срежьте с багета корочку и нарежьте мякиш кубиками. Разогрейте в чистой сковороде растительное масло, положите нарезанный ломтиками чеснок и обжарьте его до светло-

золотистого цвета. Чеснок выбросьте. Выложите хлебные кубики, встряхните сковороду и быстро их обжарьте.

Зеленый салат или петрушку крупно порежьте. Разложите зелень по тарелкам и сбрызните растительным маслом. Поверх зелени выложите грибы и ломтики грудинки. Подавайте, посыпав сухариками.

Ветчина с бананами «Веселый трубадур»

♥ 300 г ветчины
♥ 2 банана
♥ 1 лимон
♥ 100 г тертого сыра
♥ оливковое масло, панировочные сухари – по вкусу

Ветчину нарежьте широкими тонкими полосками, банан – кружками. Лимон очистите от кожуры и нарежьте очень тонкими кружками. На ломтик ветчины положите кружок банана, кружок лимона и немного тертого сыра. Ветчину сверните трубочкой, закрепите шпажкой или зубочисткой. Обваляйте в сухарях и обжаривайте на слабом огне 10–15 минут до образования золотистой корочки.

Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто»

♥ 150 г макарон
♥ 200 г ветчины
♥ 2 сладких перца
♥ 3 соленых огурца
♥ 1 луковица
♥ сухарики и майонез – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Перец, ветчину, огурцы порежьте соломкой, лук мелко порубите. Тщательно смешайте макароны и подготовленные овощи. Подавайте, заправив майонезом и посыпав сухариками.

Фасолевый салат с пряностями и салом «По-полтавски»

♥ 400 г зеленой фасоли
♥ 100 г сала
♥ 2 луковицы
♥ 2 помидора
♥ 100 мл красного вина
♥ 150 мл сливок

♥ 4 ломтика белого хлеба
♥ сок 1 лимона
♥ 1 пучок зеленого лука
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 1 ч. ложка чабера
♥ 1 ч. ложка орегано
♥ 1 пучок петрушки
♥ 1 щепотка сахара
♥ 2 ст. ложки уксуса
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Молодую фасоль очистите, порежьте пополам и варите в подсоленной воде 5—10 минут (консервированную фасоль откиньте на дуршлаг). Сваренную фасоль остудите и подсушите. Масло нагрейте на сковороде и растопите в нем порезанное мелкими кубиками сало. Добавьте к нему лук, нашинкованный соломкой, мелко нарезанный зеленый лук и все обжарьте. Залейте красным вином, добавьте сливки, чабер, орегано, лимонный сок, уксус, перец, соль и сахар.

Помидоры ошпарьте, снимите с них кожицу, удалите семена и нарежьте помидоры полосками. Подготовленные помидоры добавьте к фасоли и оставьте смесь не менее чем на 1 час. Нагрейте масло и обжарьте в нем растертый с солью чеснок. Порежьте мелкими кубиками хлеб и обжарьте в масле с чесноком до образования золотистой корочки. Смешайте подготовленные продукты с сухариками. Подавайте, посыпав мелко нарубленной петрушкой.

Язык с пряностями «Слова любви»

♥ 1 говяжий язык 1–2 луковицы 1–2 шт. моркови
♥ коренья, приправы и соль – по вкусу

Для смеси:

♥ 1 головка чеснока
♥ 1 ст. ложка сушеного майорана или чабера
♥ 1 ст. ложка сушеного укропа
♥ 1 ст. ложка сушеного базилика
♥ 8—10 горошин черного перца

Язык тщательно вымойте, поскоблите ножом, обдайте кипятком и еще раз вымойте. Подготовленный язык залейте кипящей водой и варите с луком, морковью и кореньями до готовности. Затем выньте язык, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, обмакните в бульон, в котором он варился, и обваляйте в пряной смеси. Густо покрытый пряной смесью язык заверните в фольгу и положите в холодильник. Готовый язык

порежьте на ломтики.

Подавайте как холодную закуску или горячее блюдо с гарниром.

Для смеси сушеную зелень измельчите, горошины перца разомните. Чеснок очень мелко нарежьте, добавьте к сушеной зелени и подготовленному перцу. Смесь тщательно перемешайте.

Фаршированный язык «Страстный шепот»

- ♥ 700–900 г говяжьего языка
- ♥ 2 шт. средней по величине моркови
- ♥ 2 небольших маринованных огурца
- ♥ 4–5 зубчиков чеснока
- ♥ лавровый лист, приправы и соль – по вкусу

Язык тщательно промойте и почистите. Затем ножом сделайте в нем глубокое отверстие. Морковь разрежьте вдоль на 3–4 части (один конец части заострите). То же сделайте и с маринованными огурцами. Нашпигуйте язык морковью, огурцами, чесноком и перевяжите нитками. Варите не менее 3 часов на слабом огне. Посолите за 20 минут до готовности и положите приправы, лавровый лист – за 5 минут до готовности. Готовый язык остудите, снимите с него нитки, очистите верхнюю пленку и нарежьте ломтиками. Подавайте, выложив на листья салата.

Салат из печени со свеклой «Ничего не говорите»

- ♥ 300 г говяжьей печени
- ♥ 3 свеклы
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 2 ст. ложки майонеза
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Печень очистите от пленок, порежьте тонкими полосками и обжарьте до готовности. Свеклу сварите, натрите на крупной терке и смешайте с печенью, слив излишки масла и жидкости. Отдельно обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте его к печени, свекле и тщательно перемешайте. Остывший салат посолите и поперчите. Подавайте, заправив майонезом.

Сушки с фаршем «Кругленькая сумма»

- ♥ 300 г сушек
- ♥ 200 г любого фарша
- ♥ 1 луковица 100 г сыра

♥ 2 стакана молока

♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сушки замочите в молоке на 5 минут, постоянно перемешивая, чтобы они лучше пропитались. Затем разложите сушки на смазанный маслом противень. Фарш смешайте с нарезанным луком, посолите и поперчите. В середину сушек чайной ложкой выкладывайте фарш и посыпайте его тертым сыром. Запекайте в разогретой духовке 25 минут.

Салат из мяса и редьки с орехами «Манящая Азия»

♥ 100 г отварного мяса (баранина, говядина или постная свинина)

♥ 2 редьки

♥ 1 луковица

♥ 2 ст. ложки измельченных грецких орехов

♥ майонез и соль – по вкусу

Мясо порежьте соломкой, редьку натрите на средней терке. Лук порежьте полукольцами и перетрите с солью. Смешайте мясо, редьку, орехи и подготовленный лук. Подавайте, заправив майонезом.

Мясной салат с фундуком «Сама элегантность»

♥ 300 г отварной свинины или курятины

♥ 2 яблока (кислое и сладкое)

♥ 1 пучок зеленого салата

♥ 2 ст. ложки измельченного фундука

Для заправки:

♥ 1 стакан сливок

♥ 2 ст. ложки легкого майонеза

♥ сахар, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте кубиками и выложите в салатницу. Яблоки нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком и положите к мясу. Листья зеленого салата, предварительно вымытые и обсушенные, нарвите на кусочки и смешайте с орехами. Аккуратно с помощью ложки и вилки перемешайте мясо, яблоки и салатные листья.

Для заправки смешайте майонез со сливками, посолите, поперчите и добавьте сахар. Чтобы листья салата быстро не размокли, соус подавайте отдельно или полейте им готовое блюдо, не перемешивая его.

Салат из рукколы с холодным стейком и рокфором

«Ла-Манш»

- ♥ 2 говяжьих стейка по 250 г
- ♥ 2 пучка рукколы
- ♥ 125 г сыра рокфор
- ♥ 2 ст. ложки зернистой горчицы
- ♥ 2 ст. ложки лимонного сока
- ♥ 2 ст. ложки бальзамического уксуса
- ♥ 1 ст. ложка кетчупа
- ♥ $^1/_3$ стакана оливкового масла
- ♥ 1 ч. ложка сахара
- ♥ 1 ч. ложка соли
- ♥ $^1/_2$ ч. ложки перца
- ♥ оливковое масло для смазки

Каждый стейк разрежьте пополам, посыпьте половиной чайной ложки соли и четвертью чайной ложки перца. Смажьте раскаленный противень или сковороду оливковым маслом, выложите на него мясо и поместите на максимально разогретый гриль на несколько минут (если гриль газовый, то на 4–6 минут). Один раз переверните мясо. Мясо можно пожарить на сковороде, предварительно разрезав стейки на 4 части. Готовые стейки накройте фольгой. Через 5 минут мясо нарежьте тонкими ломтиками.

Разложите по тарелкам рукколу, на нее выложите подготовленное мясо. Подавайте, полив соусом и посыпав раскрошенным рокфором. Для соуса тщательно смешайте кетчуп, горчицу, сахар, мелко нарубленный чеснок, лимонный сок, бальзамический уксус, оливковое масло, половину чайной ложки соли и щепотку перца.

Грудинка с горошком и миндалем «Высший пилотаж»

- ♥ 50 г грудинки
- ♥ 500 г зеленого горошка
- ♥ 100 г миндаля
- ♥ 2 сваренных вкрутую яйца
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ несколько ломтиков белого хлеба

Отварите горошек в подсоленной воде и процедите. Миндаль ошпарьте и очистите от кожицы. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте и смешайте с миндалем. Добавьте зеленый горошек и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив порезанными на кружки яйцами и маленькими ломтиками хлеба, поджаренного на сливочном масле.

Горячая закуска с курицей и огурцами «Китайская императорская»

♥ 2 куриных филе
♥ 2 средних по величине огурца
♥ 1 луковица
♥ 3 зубчика чеснока
♥ 10 г корня имбиря
♥ 2 ст. ложки соевого соуса
♥ 3–4 ст. ложки сливочного масла
♥ укроп, молотый кориандр и перец – по вкусу

Куриное филе и лук порежьте соломкой. Лук обжарьте до полуготовности, добавьте филе, огурцы, нарезанные соломкой, и тушите 15 минут. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с тертым имбирем, соевым соусом, перцем и кориандром. Получившуюся смесь добавьте к филе и тушите 5 минут. Подавайте в горячем виде, посыпав измельченным укропом.

Курица с грейпфрутом и киви «Тропиканка»

♥ 500 г куриного филе
♥ 3 киви
♥ 2 грейпфрута
♥ 8 ст. ложек растительного масла

Для соуса:

♥ 1 желток
♥ 2 ст. ложки апельсинного сока
♥ 3 ст. ложки йогурта
♥ 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука
♥ перец и соль – по вкусу

Куриное филе посолите, поперчите и обжарьте со всех сторон в 2 ст. ложках масла до образования золотисто-коричневой корочки. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 15 минут.

Грейпфруты очистите от кожуры, удалите полностью белую часть цедры, с помощью острого ножа отделите дольки друг от друга и снимите с долек покрывающую их пленку. Киви очистите от кожуры, мякоть разрежьте вдоль на половинки, половинки нарежьте ломтиками.

Тушеное куриное филе порежьте на небольшие ломтики и выложите в салатницу с киви и грейпфрутом. Подавайте, полив соусом.

Для соуса смешайте желток, апельсинный сок, перец, соль и слегка взбейте. Продолжая взбивать, постепенно влейте 6 ст. ложек масла и взбивайте смесь до получения однородной густой

массы. Добавьте йогурт, зеленый лук и тщательно перемешайте получившийся густой соус.

Курица под яблочным соусом с карри «Полный улет»

♥ 1 курица (около 1,5 кг)
Для соуса:
♥ 200 г сметаны
♥ 1 яблоко
♥ карри, хрен и соль – по вкусу

Разрежьте курицу на две части и посолите. Положите обе половинки в посуду мякотью вверх так, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала. Поставьте в холодильник на 2–4 часа.

В кипящую подсоленную воду опустите промытые половинки курицы. Вода должна покрывать курицу. Доведите до кипения и варите курицу на слабом огне 30–40 минут. Охладите курицу в бульоне и отделите мякоть от кожи и костей. (Куриный бульон можно использовать для приготовления других блюд.) Мякоть порежьте ломтиками. Подавайте, полив охлажденным соусом.

Для соуса мешайте сметану, очищенное и измельченное яблоко, карри, хрен и посолите.

Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная»

♥ 400 г вареной курятины
♥ $^3/_4$ стакана консервированных ананасов
♥ $^3/_4$ стакана маринованных шампиньонов
♥ листья салата и соль – по вкусу
Для соуса:
♥ $^1/_2$ стакана майонеза
♥ 1 ч. ложка горчицы
4 ст. ложки белого вина

Листьями салата, предварительно вымытыми и обсушенными, выложите 4 креманки. Курятину, ананасы и шампиньоны мелко порежьте, посолите и разложите по креманкам. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно смешайте майонез, вино и горчицу.

Куриный салат с абрикосами «По блату от шеф-повара»

♥ $1^1/_2$ стакана вареной курятины (лучше белого мяса)

♥ 500 г абрикосов
♥ 1 яблоко
♥ 1 ст. ложка измельченных орехов
♥ зеленый салат (лучше с большими листьями круглой формы) – по вкусу

Для соуса:

♥ 2 ст. ложки майонеза
♥ 3 ст. ложки сметаны
♥ сахар и соль – по вкусу

Курятину, абрикосы, яблоки мелко порежьте, перемешайте и смешайте с соусом. Для соуса тщательно смешайте сметану, майонез, сахар и соль. Листья салата разложите на блюде, выложите на них смесь из мяса, абрикосов и яблок. Подавайте, посыпав орехами.

Тарталетки с паштетом из птицы «О, блаженство!»

♥ 10 готовых тарталеток
♥ 200 г жареной мякоти индейки (курицы, утки, гуся)
♥ 100 г сыра
♥ 4 ст. ложки майонеза
♥ $1/_2$ ч. ложки измельченного мускатного ореха
♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
♥ веточки петрушки, маслины и соль – по вкусу

Мясо птицы пропустите 2 раза через мясорубку, добавьте тертый сыр, майонез, мускатный орех, рубленую петрушку, соль и тщательно взбейте. Приготовленной смесью наполните тарталетки. Подавайте, украсив маслинами и веточками петрушки.

Теплый салат с куриной печенью «Ваше счастье»

♥ 500 г куриной печени
♥ 1 пучок салата с красными листьями
♥ 150–200 г винограда без косточек
♥ 1 ст. ложка винного уксуса
♥ 1–2 ст. ложки кедровых орешков
♥ 2 ст. ложки масла из виноградных косточек
♥ перец и соль – по вкусу

Печень промойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Разогрейте масло и быстро обжарьте печень со всех сторон до светло-коричневого цвета. Добавьте к печени уксус, виноград, перец, соль и тщательно перемешайте. Листья салата разложите на блюде и выложите на них подготовленную печень.

Подавайте, посыпав орешками.

Закуска из птичьих потрохов «Их сиятельство»

♥ 200 г птичьих потрохов (сердце, печень, желудок)
♥ 2 сваренных вкрутую яйца
♥ 1 луковица
♥ 3–4 ст. ложки тертого сыра
♥ 1–2 ст. ложки томатной пасты (кетчупа)
♥ 1 яйцо
♥ $^1/_2$ стакана сметаны и 1–2 ст. ложки сметаны (майонеза)
♥ сливочное масло или маргарин, зелень, перец и соль – по вкусу

Потроха промойте, нарежьте мелкими кубиками, обжарьте с нашинкованным луком, посолите и поперчите. Добавьте 1 ст. ложку тертого сыра, измельченные вареные яйца, томатную пасту (кетчуп), сметану и прокипятите.

Выложите смесь в смазанную маслом (маргарином) форму или порционные формочки. Залейте яйцом, взбитым со сметаной (майонезом), посыпьте тертым сыром и запеките в духовке. Не пересушите! Подавайте, посыпав измельченной зеленью, в горячем или холодном виде.

Паштет из гусиной печени «Наше фуа-гра»

♥ 400 г гусиной печени
♥ 400 г телятины
♥ 400 г вареной курятины
♥ 2 шампиньона
♥ 5 луковиц
♥ 5 яиц
♥ 200 г сливочного масла
♥ зелень и майонез для украшения
♥ специи, перец и соль – по вкусу

Печень порежьте кусочками и обжарьте в одной трети масла с измельченным луком. Телятину, порезанную на кусочки, отдельно обжарьте тоже в трети масла до образования румяной корочки. Затем залейте мясо взбитыми яйцами и дайте им затвердеть.

Сварите шампиньоны и вместе с подготовленными печенью, телятиной и яйцами пропустите через мясорубку. Добавьте специи и тщательно вымесите. В глубокую посуду выложите слоями полученную смесь и рубленую курятину. Залейте паштет оставшимся маслом, предварительно растопленным, и поставьте

в холодильник на 12 часов. Готовый паштет выньте из формы. Подавайте, украсив зеленью и майонезом.

Салат из куриных грудок под маринадом «Герцог»

- ♥ 2 куриные грудки
- ♥ 3 сваренных вкрутую яйца
- ♥ 3 луковицы
- ♥ 2 картофелины
- ♥ 150 г сыра
- ♥ грецкие орехи, майонез и растительное масло – по вкусу

Для маринада:

- ♥ 1 стакан воды
- ♥ $^1/_2$ ч. ложки уксуса
- ♥ $^1/_2$ ч. ложки сахара
- ♥ $^1/_2$ ч. ложки соли

Сырой картофель натрите на терке с насадкой, как для корейской моркови, промойте в нескольких водах, чтобы удалить крахмал. Подготовленный картофель промокните полотенцем. Небольшими порциями опускайте картофель в кипящее масло и жарьте во фритюре до золотистого цвета. Готовый картофель выложите на салфетку для удаления лишнего жира.

Одну луковицу порежьте тонкими полукольцами, залейте кипятком и отожмите. Подготовленный лук залейте маринадом и дайте настояться 15 минут. Для маринада в кипящую воду всыпьте сахар, соль, влейте уксус и остудите.

Куриную грудку порежьте тонкими полосками и обжарьте с 2 нарезанными луковицами. Первым слоем выложите курятину с луком и смажьте майонезом. Вторым слоем выложите натертый на крупной терке сыр. С маринованного лука слейте жидкость, положите лук поверх сыра третьим слоем и смажьте майонезом. Четвертым слоем выложите натертые на крупной терке яйца, смазанные майонезом. Пятым слоем выложите картофель. Подавайте, посыпав рублеными грецкими орехами.

Мясо птицы под винным соусом «Легкое похмелье»

- ♥ 1 небольшая индейка или
- ♥ 4 куриных окорочка
- ♥ 2–3 куриных бульонных кубика
- ♥ мелко натертая цедра $^1/_2$ лимона
- ♥ 1 пучок петрушки
- ♥ 1 ч. ложка черного перца горошком
- ♥ 1 ч. ложка соли

Для соуса:

♥ 600 мл бульона

♥ 100 мл белого сухого вина (или разбавленного лимонного сока)

♥ 100 г сметаны

♥ 4 ч. ложки крахмала

♥ 4 желтка

♥ приправы и соль – по вкусу

Мясо полностью залейте водой, доведите до кипения и снимите пену. Добавьте бульонные кубики, приправы и варите на слабом огне 1–1,5 часа. Остудите мясо в бульоне, освободите от костей и порежьте на кусочки. Бульон процедите. Мясо полейте соусом. Подавайте, посыпав лимонной цедрой.

Для соуса смешайте бульон, вино (разбавленный лимонный сок), сметану, крахмал и желтки. Дайте смеси загустеть на слабом огне (на водяной бане или в кастрюле с толстым дном) при постоянном помешивании. Готовый соус остудите (желательно поставить его на 2 часа в холодильник) и добавьте приправы.

Салат из индейки под соусом «В ногу со временем»

♥ 200 г грудки индейки

♥ 100 г ветчины

♥ 50–60 г мягкого сыра

♥ 1–2 сваренных вкрутую яйца

♥ 2–3 помидора

♥ $^1/_2$ кочана листового салата

Для соуса:

♥ 3 ст. ложки обезжиренного несладкого йогурта

♥ 1 ст. ложка кетчупа

♥ перец и соль – по вкусу

Мясо сварите до готовности. Нарежьте кубиками яйца, ветчину, сыр, помидоры и мясо. Листья салата нашинкуйте и смешайте с подготовленными продуктами. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно взбейте йогурт, кетчуп, перец и соль.

Курица с хурмой «Выдумщица»

♥ 1 куриная грудка

♥ 1 хурма

♥ 1 сладкий желтый перец

♥ 1 салатная луковица

♥ 8–9 листьев китайского салата без твердых стеблей
♥ $^1/_2$ банки маслин без косточек
♥ 2–3 ст. ложки бальзамического уксуса
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ зелень петрушки, укропа, оливковое масло, красный перец и соль – по вкусу

Куриную грудку посолите и поперчите. На сковороде разогрейте масло и обжарьте куриную грудку по 2 минуты с каждой стороны на сильном огне. Добавьте нарезанный крупными кубиками сладкий перец, уменьшите огонь и тушите под крышкой 6 минут.

Хурму нарежьте дольками, лук и маслины тонкими колечками. Листья салата нарвите, смешайте с измельченной петрушкой, выложите на блюдо вместе с маслинами, дольками хурмы, измельченными петрушкой и укропом. Курятину порежьте на кусочки и выложите сверху. Бальзамический уксус немного прогрейте на сковороде, где жарилась куриная грудка. Подавайте, полив подготовленным уксусом.

Греческий салат с маслинами «Летом – на Корфу!»

♥ 4 куриных копченых окорочка
♥ 1 упаковка брынзы «Фетаки»
♥ 4 сладких перца разного цвета
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
♥ $^1/_2$ банки маслин без косточек
♥ 2 пучка листового салата
♥ майонез – по вкусу

Курицу и перец нарежьте длинными полосками, яйцо покрошите, добавьте брынзу, нарубленную кубиками, половинки маслин и порезанные листья салата. Дайте смеси настояться. Перед подачей заправьте майонезом, учитывая, что брынза даст сок. Не солите!

Заливное из курицы и грейпфрутов «Незабываемая встреча»

♥ 6 куриных филе (белое мясо)
♥ 500 мл куриного бульона
♥ 3 грейпфрута
♥ 1 ч. ложка желатина
♥ 1 пучок любой пряной зелени
♥ перец и соль – по вкусу

Снимите цедру с 1 грейпфрута и варите ее в кипящей воде 1

минуту. Отожмите цедру и сохраните для украшения желе. Куриное филе 10 минут варите в бульоне, затем разрежьте его на кусочки.

Процедите теплый бульон, введите желатин и сок 1 грейпфрута. Оставшиеся грейпфруты очистите от кожуры, разберите на дольки и удалите с них прозрачную пленку.

Налейте немного желе на дно формы и поставьте в морозильную камеру, чтобы оно быстрее застыло. Затем заполните форму, чередуя слои курицы и грейпфрута, и полностью залейте желе.

Украсьте верх заливного листиками зелени и цедрой грейпфрута. Закройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 8-10 часов. Достаньте форму за 30 минут до подачи блюда.

Слоеный салат из курицы и чернослива «Первый элемент»

♥ 300 г вареной курятины
♥ 300 г шампиньонов
♥ 100 г чернослива
♥ 3–4 огурца
♥ 3 яйца
♥ 2 луковицы
♥ растительное масло, майонез и зелень – по вкусу

Шампиньоны обжарьте с луком. Распаренный чернослив, курятину и огурцы порежьте соломкой. Яйца натрите на крупной терке. Выложите салат слоями, каждый из них смазывая майонезом. Первым слоем выложите чернослив, вторым – грибы с луком, третьим – курятину, четвертым – огурцы, пятым – яйца.

Подавайте, украсив зеленью.

Рулет из утки с черносливом «Президентский»

♥ 1 утка
♥ жир для смазывания
♥ свежие, маринованные или консервированные овощи; размоченный чернослив; зелень и специи (мускатный орех, имбирь, перец, соль) – по вкусу

Утку положите грудкой на разделочную доску, надрежьте кожу со стороны спинки и снимите кожу с частью мякоти. Оставшуюся мякоть отделите от костей, нарежьте широкими пластинами и отбейте. Кожу разложите на доске, равномерно покройте отбитой мякотью, посыпьте специями, сверните

плотным рулетом и перевяжите шпагатом (можно завернуть рулет в фольгу).

Подготовленный рулет положите на смазанный жиром противень и запекайте в духовке при температуре 270 ˚С до образования румяной корочки, затем уменьшите температуру до 170 ˚С и доведите до готовности (если вилка свободно входит в мякоть – рулет готов). Готовый рулет охладите, нарежьте поперек ломтиками и выложите их на блюдо. Подавайте с овощами и черносливом, украсив веточками зелени.

Любителям рыбы и морепродуктов

Горбуша домашнего посола «Делай с нами»

♥ 1 кг свежемороженой горбуши
♥ 1/2 лимона
♥ 7–8 маслин
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 2 ст. ложки крупной соли
♥ 1 лимон, 1 луковица и оливки для украшения

Для приправы:

♥ молотый черный и красный перец, паприка, семя горчицы, сушеный чеснок и сушеная зелень – по вкусу

Очистите рыбу от чешуи и внутренностей, отделите голову и плавники. Рыбу обильно посыпьте смесью из соли и сахара. Смешайте все специи и натрите рыбу половиной смеси. Подготовленную рыбу уложите в посуду, посыпьте сверху оставшейся приправой, плотно закройте и поставьте в холодильник на 12 часов.

Чтобы рыба была красивой формы, заверните ее в хлопчатобумажную ткань, перед тем как положить в холодильник. Готовую рыбу нарежьте. Подавайте, украсив дольками лимона, нарезанным полукольцами луком и оливками.

Семга в улитках из теста «Делай как мы»

Для теста:

♥ 2 1/2 стакана муки
♥ 3 желтка
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры
♥ 2 ст. ложки коньяка (водки)
♥ 1 ст. ложка сметаны
♥ 1/2 стакана молока
♥ листья салата, растительное масло и соль – по вкусу

Для начинки:

♥ 2 упаковки семги в нарезке
♥ 300 г свежемороженых креветок
♥ 1 банка маринованных щупальцев кальмара
♥ сливочное масло, зелень петрушки и оливки – по вкусу

Для маринада:

♥ соевый соус, бальзамический уксус и имбирь – по вкусу

Для теста молоко, сметану, желтки, сахарную пудру, соль,

коньяк тщательно перемешайте и постепенно всыпьте муку. Тесто раскатайте очень тонко, как на лапшу, и нарежьте зигзагообразно полосками шириной 5 см. Опускайте конец полоски в разогретое масло и с помощью вилки постепенно закручивайте полоску теста в форме улитки, чтобы между стенок образовывался зазор. Подготовленные улитки из теста выложите на тарелку и дайте стечь маслу.

Креветки разморозьте, очистите и маринуйте 1 час в смеси из соевого соуса, бальзамического уксуса и тертого имбиря. Креветки наколите на деревянные шпажки (если шпажка длинная, разместите на ней по нескольку креветок). Обжаривайте в разогретом масле (фритюре) так, чтобы креветки покрылись хрустящей корочкой, но внутри были мягкими.

Сливочное масло и зелень петрушки взбейте в блендере до однородной массы. Между стенок улитки из теста выложите кусочки семги, в середину положите обжаренные креветки, снятые со шпажек, и маринованные щупальца кальмаров. Верх улитки из теста украсьте тонким слоем подготовленного сливочного масла, выдавленного из кондитерского мешочка. Подавайте на блюде, выложенном листьями салата.

Салат с сельдью «Делай лучше нас»

♥ 150–200 г филе соленой сельди
♥ 4–5 картофелин
♥ 1–2 красные луковицы
Для соуса:
♥ 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
♥ 1 ч. ложка горчицы
♥ 2 ст. ложки растительного масла

Картофель сварите в мундире, очистите, нарежьте кружками толщиной 1 см и выложите горкой в салатнице.

Лук нарежьте тонкими кольцами и положите поверх картофеля. Филе сельди нарежьте ломтиками и выложите на лук. Подавайте, полив соусом. Для соуса масло, уксус и горчицу тщательно взбейте до получения однородной массы.

Салат «Для жены Цезаря»

♥ 3 филе анчоуса
♥ $^1/_2$ стакана бекона, нарезанного соломкой
♥ 1 кочан салата ромен
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
♥ $^1/_2$ стакана тертого сыра пармезан
♥ $^1/_2$ стакана сухариков из белого хлеба
♥ 1 зубчик чеснока

♥ 1 желток
♥ 1/2 ч. ложки сухой горчицы
♥ 1 ст. ложка лимонного сока
♥ 1 ст. ложка уксуса из красного вина
♥ 1/4 стакана оливкового масла
♥ 1/2 ч. ложки красного перца
♥ соль – по вкусу

Филе анчоуса тщательно разомните вилкой, добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите и перемешайте. Горчицу, лимонный сок, уксус, перец, масло тщательно взбейте и смешайте с подготовленным филе. Полученную смесь тщательно перемешайте, добавьте желток и еще раз перемешайте.

Листья салата нарвите на небольшие кусочки и смешайте с подготовленными продуктами. Подавайте, посыпав рубленым яйцом, сыром, беконом и сухариками.

Запеченный картофель с икрой «Закуска римского патриция»

♥ 12 картофелин
♥ 60 г осетровой икры

Для крема:

♥ 2 ст. ложки пахты
♥ 1 стакан жирных сливок

Картофель тщательно вымойте и обсушите. Каждую картофелину оберните фольгой и запекайте в духовке 1 час. Остывший картофель очистите, в каждой картофелине сделайте глубокий надрез и слегка посолите. Положите в надрез ложку крема и немного икры.

Для крема смешайте пахту со сливками и оставьте при комнатной температуре в закрытой емкости на ночь, пока смесь не загустеет. Готовую смесь поставьте в холодильник.

Печень трески с красной икрой «По-легионерски»

♥ 1 банка консервированной печени трески
♥ 1/2 стакана красной икры
♥ 10 сваренных вкрутую яиц
♥ 100 г майонеза
♥ 1 ч. ложка каперсов
♥ сахар и перец – по вкусу

Разрежьте яйца пополам и выньте желтки. Измельчите желтки, печень трески и смешайте с каперсами, майонезом и четвертью стакана красной икры. Добавьте в смесь сахар, перец и

наполните ею половинки белка. Подавайте, сверху выложив горкой оставшуюся икру.

Салат из тунца «Мы странно встретились»

♥ 1 банка консервированного тунца в собственном соку
♥ 2 банана
♥ 2 средних по величине помидора
♥ рис – по вкусу
Для соуса:
♥ 150 г майонеза
♥ 2 ст. ложки горчицы
♥ сок $^1/_2$ лимона

Рыбу освободите от костей и разомните вилкой. Рис сварите в подсоленной воде. Бананы порежьте мелкими кубиками. С помидоров снимите кожицу, предварительно ошпарив их, порежьте кубиками и смешайте с рыбой, рисом и бананами. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно смешайте майонез, горчицу и лимонный сок.

Красная рыба с сыром и изюмом «Вместе навсегда»

♥ 400 г филе красной рыбы
♥ 150 г сыра
♥ 1 горсть изюма без косточек
♥ 1 яблоко
♥ 2–3 шт. моркови
♥ 2 яйца
♥ растительное масло, майонез и зелень – по вкусу

Филе рыбы нарежьте кубиками 1х1 см и обжарьте со специями. Выложите на сито и дайте стечь маслу. Морковь и яйца сварите, яблоко нарежьте кубиками, смешайте с остывшей рыбой, порезанными белками яиц, изюмом и мелко порезанным сыром. Немного посолите, перемешайте и выложите в салатницу. Залейте тонким слоем майонеза, сверху посыпьте мелко порезанной морковью и раскрошенными желтками яиц. Подавайте, украсив рубленой зеленью.

Фаршированные семгой огурцы «Копенгагенские»

♥ 200 г огурцов
♥ 100 г мякоти отварной семги
♥ 70 г маринованной сельди
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо

♥ 30 г сливочного масла
♥ 20 мл густых сливок
♥ корень хрена, 3 %-ный уксус и соль – по вкусу

Семгу разомните с маслом, протрите через редкое сито, добавьте сливки и посолите. Маринованную сельдь и яйцо мелко нарежьте, смешайте с семгой и добавьте несколько капель уксуса. Огурцы очистите от кожицы, удалите сердцевину и начините получившимся пюре. Подавайте, посыпав тертым хреном.

Семга с сыром и авокадо «Ютландия»

♥ 100 г филе семги
♥ 200 г сыра «Фета»
♥ 1 авокадо
♥ $^1/_2$ красной луковицы
♥ сок $^1/_2$ лимона
♥ оливковое масло и укроп – по вкусу

Сыр порежьте кубиками, лук – кольцами. Мякоть авокадо и семгу нарежьте брусочками, авокадо сбрызните соком лимона. Укроп измельчите и полейте лимонным соком. Первым слоем выложите в салатницу сыр; вторым слоем – лук; третьим – подготовленное авокадо. Выложенные продукты полейте оливковым маслом и соком лимона. Четвертым слоем выложите семгу и посыпьте ее укропом с лимонным соком. Подавайте, украсив веточкой укропа.

Рыбные рулетики с творогом «Душевные»

♥ 200 г филе любой малосольной рыбы
♥ 100 г творога
100 г твердого сыра
♥ 1 зубчик чеснока
♥ сок $^1/_2$ лимона
♥ 2 ст. ложки сметаны (майонеза)
♥ зелень – по вкусу

Творог смешайте с натертым на мелкой терке сыром, пропущенным через пресс чесноком, заправьте сметаной (майонезом) и тщательно перемешайте. Рыбу нарежьте на тонкие пластины, в середину каждой положите творожно-сырную начинку и сверните рулетом. Готовые рулетики выложите на блюдо. Подавайте, посыпав зеленью и полив лимонным соком.

Крабовые рулетики «Неподдельные»

♥ 12 крабовых палочек
♥ 1 банка консервированной печени трески
♥ 3 сваренных вкрутую яйца
♥ 2 ст. ложки вареного риса
♥ 2 ст. ложки тертого сыра
♥ майонез, чеснок и соль – по вкусу

Каждую крабовую палочку аккуратно разверните, смажьте начинкой, сверните рулетом и разрежьте на 2–3 части. Для начинки с печени трески слейте масло и разомните печень вилкой. Яйца мелко порубите. Яйца, сыр, печень трески, рис смешайте с майонезом и чесноком, пропущенным через пресс, и, если надо, посолите.

Соленые канапе «Искренние»

♥ 200–250 г соленой красной рыбы
♥ 1 сладкий перец
♥ консервированные каперсы для украшения

Рыбу нарежьте тонкими пластинами. Перец нарежьте брусочками. На каждую пластину положите подготовленный перец, сверните рулетом и скрепите шпажкой. Подавайте, украсив бутонами каперсов.

Паштет из копченой рыбы «Отзывчивый»

2 филе копченой рыбы
♥ 1 луковица
♥ 2 сваренных вкрутую яйца
♥ 150 г натурального йогурта
♥ 3–4 ст. ложки хлебных крошек
♥ 1 ст. ложка тертой лимонной цедры
♥ 1 ст. ложка зелени петрушки
♥ перец и соль – по вкусу

Филе нарежьте тонкими маленькими кусочками, яйца измельчите. Смешайте рыбу, яйца, хлебные крошки, йогурт и мелко измельченный лук. Взбейте до получения однородной массы, посолите, поперчите, добавьте петрушку и лимонную цедру.

Подавайте на подсушенных ломтиках хлеба.

Паштет из морского окуня «Самый светлый путь»

♥ 200 г мелко натертого сыра (лучше пармезана)
♥ 1 вареный морской окунь, очищенный от костей и кожи

3 ст. ложки размягченного сливочного масла

♥ порошок васаби, молотый красный индийский перец – по вкусу

♥ веточки укропа и несколько маленьких ягод для украшения

Смешайте сыр с измельченным в миксере или пропущенным через мясорубку окунем и специями до консистенции густой пасты, переложите в миску и поставьте в холодильник минимум на 3 часа (лучше на ночь). Затем еще раз измельчите в миксере или пропустите через мясорубку. Выложите массу на блюдо и придайте форму рыбы. Подавайте, выложив веточки укропа (плавники, хвост) и ягоды (глаза).

Сельдь с шампиньонами под соусом «Белый парус»

♥ 1 крупная сельдь

♥ 200 г шампиньонов

♥ 2 помидора

♥ 1 луковица

♥ растительное масло – по вкусу

Для соуса:

♥ 2–3 ст. ложки молока

♥ 1 ст. ложка творога

♥ 3 ст. ложки майонеза

Из сельди приготовьте филе и порежьте его кубиками. Помидоры порежьте кубиками, шампиньоны пожарьте с нашинкованным луком. Смешайте сельдь, помидоры и шампиньоны. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно взбейте молоко, творог и майонез.

Закуска из лосося с ананасами «Каравелла»

♥ 200 г копченого лосося

♥ 200 г консервированных ананасов

♥ 1 яблоко

♥ 100 г майонеза

♥ петрушка и зеленый лук – по вкусу

♥ авокадо и лимон – по вкусу

Рыбу, ананасы, яблоко измельчите ножом или в блендере, заправьте майонезом, измельченными петрушкой и луком. Подавайте с ломтиками авокадо и дольками лимона.

Фаршированный лук «Королевская регата»

♥ 400 г копченой рыбы

♥ 4 луковицы
♥ 200 г консервированного зеленого горошка
♥ 4 ст. ложки майонеза
♥ 1 ч. ложка 9 %-ного уксуса
♥ 1 л воды
♥ 1 лавровый лист
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ дольки лимона, перец и соль – по вкусу

У лука срежьте верхнюю часть и аккуратно выдавите серединку. Подготовленный лук положите в горячий маринад и выдержите до полного остывания маринада. Для маринада положите в воду лавровый лист, перец, сахар, соль, прокипятите, снимите с огня и добавьте уксус.

Рыбу разделайте на филе, мелко порежьте, добавьте зеленый горошек, майонез и тщательно перемешайте. Подготовленной начинкой нафаршируйте лук. Подавайте, украсив дольками лимона.

Фаршированные яйца с авокадо и креветками «В свободном плавании»

♥ 6 сваренных вкрутую яиц
♥ 1 авокадо
♥ 130 г вареных креветок 3 помидора
♥ 1 луковица
♥ 1 зеленый сладкий перец
♥ 1 ч. ложка лимонного сока
♥ 1 ч. ложка белого винного уксуса
♥ 1 щепотка кайенского перца
♥ 1 ст. ложка кориандра
♥ соль и перец – по вкусу

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выложите мякоть в миксер. Отделите желтки от белков и положите желтки в миксер. Смешивайте, пока масса не станет однородной.

Переложите получившуюся смесь в посуду средних размеров. Добавьте измельченные лук и сладкий перец, лимонный сок, уксус, соль, кайенский перец и размешайте. Чайной ложкой выложите фарш горкой в яйца. Подавайте с листьями латука и дольками помидоров, посыпав кориандром.

Горячая закуска из мяса криля «Улыбка капитана»

♥ 200 г мяса криля
♥ 1 луковица

♥ 3 зубчика чеснока
♥ 2 ст. ложки томатной пасты
♥ 2 ст. ложки бульона или воды
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень, перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте мелкими кубиками, спассеруйте 5 минут на масле, добавьте томатную пасту, бульон или воду и тушите 2–3 минуты. Добавьте к смеси мясо криля, прогрейте 2–3 минуты, заправьте чесноком, растертым с солью и перцем. Сразу подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Кальмары с яблоками и апельсинами «Покоренный океан»

♥ 300 г кальмаров
♥ 1 апельсин
♥ 1 яблоко
♥ сок $^1/_4$ лимона
♥ 4–5 ст. ложек майонеза
♥ зелень петрушки и соль – по вкусу

Кальмары проварите в подсоленной воде 5 минут и нарежьте полосками. Апельсины и яблоки очистите от кожуры, семян и нарежьте дольками. В майонез добавьте лимонный сок и этой смесью заправьте тщательно перемешанные фрукты и кальмары. Подавайте, украсив зеленью петрушки.

Креветки с кедровыми орешками «Глубокое погружение»

♥ 400 г очищенных креветок
♥ 2 ст. ложки кедровых орешков
♥ 1 авокадо
♥ мякоть 1 апельсина
♥ сок $^1/_4$ лимона
♥ соль – по вкусу

Для соуса:

♥ 1 ст. ложка белого вина
♥ 1 ст. ложка винного уксуса
♥ 1 ч. ложка оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу

Креветки проварите в кипящей подсоленной воде 5 минут и остудите. Авокадо нарежьте тонкими кружками, сбрызните лимонным соком и разложите в салатнике. Сверху выложите креветки, посыпьте их кедровыми орешками, затем положите

дольки апельсина. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно смешайте вино, уксус, оливковое масло, посолите и поперчите.

Салат из креветок с мандаринами «Вечеринка на яхте»

- ♥ 300 г очищенных креветок
- ♥ 1 помидор
- ♥ 1 мандарин
- ♥ 100 г майонеза
- ♥ соль – по вкусу

Очищенные креветки проварите в подсоленной воде 5 минут и остудите. Помидор мелко порежьте, смешайте с креветками, посолите и добавьте майонез. Готовый салат тщательно перемешайте. Подавайте, украсив дольками мандарина.

Салат из креветок и мидий «Два океана»

- ♥ 200 г очищенных креветок
- ♥ 200 г мидий
- ♥ $1/_2$ стакана риса
- ♥ 2 огурца
- ♥ 200 г консервированной кукурузы 100 г майонеза
- ♥ зелень укропа и соль – по вкусу

Креветки и мидии проварите в кипящей подсоленной воде 2 минуты. Рис сварите до готовности в подсоленной воде. Выложите в салатницу креветки и мидии, промытый рис, кукурузу, мелко порезанные огурцы и заправьте майонезом. Подавайте, украсив зеленью укропа.

Поклонникам овощей и фруктов

Овощной торт «Победа огородника»

♥ 1 средний по величине кабачок

♥ лук, морковь, зелень (петрушка, укроп), чеснок, растительное масло, майонез, перец и соль – по вкусу

Кабачок нарежьте кружками толщиной полсантиметра, обжарьте с двух сторон и дайте остыть. Лук мелко порежьте, морковь натрите на средней терке, обжарьте и остудите.

На большое блюдо выложите слой кабачков. Смешайте майонез с пропущенным через пресс чесноком и перцем. Полученной смесью смажьте кабачки, затем выложите слой лука и моркови, смажьте майонезом и поочередно выкладывайте слои кабачков, лука и моркови, каждый слой смазывая майонезом. Верхний слой тоже смажьте майонезом. Подавайте, посыпав мелко порезанной зеленью.

Баклажаны под соусом «Заморские»

♥ 1 кг баклажанов

♥ 600 г сладкого мясистого перца

♥ 200–250 г сыра бри, нарезанного на ломтики толщиной 3 мм

♥ 2 ст. ложки масла из виноградных косточек

♥ $1\frac{1}{2}$ стакана листьев петрушки

♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца

♥ $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли

Для томатного соуса:

♥ 500 г помидоров, порезанных на 6–8 кусочков

♥ 3 зубчика чеснока, тонко нарезанных

2 ст. ложки красного винного уксуса

♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки соуса «Табаско»

♥ $\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла

♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки перца

♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Перец вымойте, вытрите насухо, разложите на противне и поставьте в разогретую духовку на самый верхний уровень. Запекайте 15 минут, пока кожура не потемнеет и не вспузырится. Сразу поместите перец в плотный полиэтиленовый пакет, способный выдержать высокую температуру, завяжите его и оставьте на 10 минут. Затем снимите с перцев кожицу, разрежьте

пополам, очистите от семян, ополосните под холодной водой и обсушите на бумажных полотенцах.

Баклажаны нарежьте вдоль на пластины толщиной 1 см. Разложите баклажаны на плоском блюде в один слой, смажьте маслом из виноградных косточек и посыпьте солью. Подготовленные баклажаны обжарьте под крышкой по 4 минуты с каждой стороны. Баклажаны должны смягчиться и приобрести приятный коричневый оттенок.

Петрушку положите в кипящую воду на 5-10 секунд, затем сразу поместите в холодную воду. Застелите форму полиэтиленовой пленкой. Положите слой баклажанов, на них – слой перцев, затем петрушку, последним слоем выложите сыр. Повторяйте слои в такой последовательности до тех пор, пока не закончатся продукты. Накройте форму пленкой, поставьте сверху пресс и поместите в холодильник на несколько часов. Готовое блюдо выложите из формы. Подавайте, полив соусом.

Для соуса чеснок и помидоры смешайте в блендере до однородной массы и протрите через сито. Добавьте к смеси оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.

Сациви с баклажанами «Сакартвело»

- ♥ 500 г баклажанов
- ♥ $^1/_2$ стакана грецких орехов
- ♥ 1 луковица
- ♥ 2–3 зубчика чеснока
- ♥ $^1/_3$ стакана уксуса
- ♥ красный молотый перец, свежая или сушеная зелень кинзы и соль – по вкусу

У баклажанов срежьте плодоножку, сделайте в каждом прорезь, подержите в кипятке 5 минут и положите под пресс на 30–40 минут. Смешайте с добавлением соли измельченные лук, чеснок, орехи, молотый перец, зелень и половиной смеси нафаршируйте баклажаны. Оставшуюся смесь разведите слабым раствором уксуса, посолите, залейте фаршированные баклажаны и маринуйте их 2–3 дня. Готовое блюдо храните в холодильнике.

Рулетики из баклажанов «Просто, но со вкусом»

- ♥ 3 баклажана
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 зубчика чеснока
- ♥ 3 ст. ложки сметаны
- ♥ грецкие орехи, сметана, растительное масло, зелень, перец

и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте вдоль на пластины толщиной 5 мм и обжарьте с двух сторон. Для начинки морковь натрите на мелкой терке, добавьте пропущенный через пресс чеснок, грецкие орехи, перец, соль, перемешайте и заправьте сметаной. На край каждой подготовленной пластины положите начинку и сверните рулетом. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Пикантные жареные баклажаны «Красивая жизнь»

♥ 300 г баклажанов
♥ 1 яйцо
♥ 1 долька лимона
♥ грецкие орехи, растительное масло, мука и зелень – по вкусу

Баклажаны опустите в кипящую воду на 3 минуты и сразу снимите с них кожуру. Нарежьте очищенные баклажаны под углом овальными кольцами толщиной 1 см, запанируйте в муке, смочите во взбитом яйце и обваляйте в измельченных орехах. Обжарьте баклажаны с обеих сторон на растительном масле под крышкой. Подавайте с долькой лимона и зеленью.

Закуска из баклажанов «Всегда в моде»

♥ 2–3 баклажана
♥ 3–4 помидора
♥ 2 зубчика чеснока
♥ растительное масло, зелень петрушки, укропа, майонез и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кружками, пересыпьте солью и оставьте на 30 минут. Образовавшуюся жидкость слейте и обжарьте баклажаны с двух сторон до золотистого цвета.

Майонез смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Выложите остывшие баклажаны на блюдо и смажьте подготовленным майонезом. Сверху уложите нарезанные кружками помидоры и смажьте их майонезом. Подавайте, посыпав измельченной петрушкой.

Слоеный салат по-французски «Бонвиван»

♥ $^1/_3$ небольшого кочана капусты
♥ 3 зеленых яблока
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 луковицы

♥ 3 сваренных вкрутую яйца
♥ 100 г твердого сыра
♥ 1/2 пучка зеленого лука
♥ майонез – по вкусу

Капусту, лук и яйца натрите на мелкой терке. Яблоки и морковь натрите на крупной терке. Сыр натрите на очень мелкой терке. Зеленый лук нарежьте и посыпьте им дно салатницы. Затем каждый следующий слой салата смазывайте майонезом. Поверх зеленого лука выложите капусту. Вторым слоем положите яйца, третьим – лук, четвертым – морковь, пятым – яблоки, шестым – сыр. Каждый слой салата должен быть около 3 см толщиной.

Овощной салат с сухофруктами «Карнавал в Рио»

♥ 2 вареные свеклы
♥ 3 вареные картофелины
♥ 1 шт. сырой моркови
♥ 1 яблоко
♥ 5 шт. кураги
♥ 3 шт. чернослива
♥ 100 г тертого сыра
♥ 1–2 зубчика чеснока
♥ грецкие орехи и майонез – по вкусу

Выложите салат слоями, каждый из них смазывая майонезом. Первым слоем выложите натертый на крупной терке картофель, вторым слоем – натертую на мелкой терке морковь, третьим – порезанные полосками курагу и чернослив, четвертым – измельченные орехи и тертое яблоко. Пятым слоем выложите натертую на крупной терке свеклу, политую соком из чеснока, пропущенного через пресс. Свеклу смажьте майонезом. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Салат из сухофруктов с вином «Опьяняющий»

♥ 200 г кураги
♥ 200 г чернослива без косточек 3 яблока
♥ 2 лимона
♥ 1/2 стакана белого сухого вина
♥ 2 ст. ложки сахарной пудры
♥ 4 ст. ложки густых сливок
♥ молотый имбирь на кончике ножа
♥ рубленые орехи – по вкусу

Курагу и чернослив распарьте и нарежьте соломкой. Лимон ошпарьте, нарежьте соломкой и смешайте с нарезанными

соломкой яблоками. Смешайте курагу, чернослив с яблоками и лимоном, добавьте сахарную пудру, имбирь, вино, перемешайте и выложите в салатник. Подавайте, посыпав орехами и украсив взбитыми сливками.

Маслины с маринованным луком «Адриатика»

♥ 3 красные луковицы
♥ 2–3 банки маслин
♥ зелень – по вкусу
Для маринада:
♥ 1 ст. ложка меда
♥ уксус, оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко порежьте. Смешайте мед, перец, соль, уксус, оливковое масло и замаринуйте лук на 1 час. Добавьте маслины и перемешайте. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Лук с миндалем и мускатным орехом «Воздух свободы»

♥ 750 г мелкого репчатого лука
♥ $^1/_2$ стакана сливочного масла
♥ 125 г очищенного миндаля
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ $^1/_4$ ч. ложки мускатного ореха
♥ 1 щепотка красного перца
♥ $1^1/_2$ ч. ложки соли

Отберите одинаковые по размеру луковицы и очистите их. Растопите в закрытой жаровне сливочное масло и всыпьте в него сахар, соль и красный перец. Когда сахар растворится, положите мускатный орех, лук, миндаль и тщательно перемешайте. Плотно накройте жаровню крышкой и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 1 час. Часто встряхивайте содержимое. Последние 5 минут держите жаровню открытой.

Лук в оригинальном тесте «Опаньки!»

♥ 3 крупные луковицы
♥ 1 стакан муки
♥ 1 стакан пива (можно безалкогольного)
♥ 1 ч. ложка красного перца
♥ 1 щепотка черного перца
♥ $^1/_2$ ч. ложки соли
♥ растительное масло – по вкусу

Лук порежьте кружками толщиной полсантиметра и отделите кольца друг от друга. Смешайте муку с красным и черным перцем, солью, влейте пиво и взбейте массу до пены.

Луковые кольца полностью погрузите в полученное тесто, затем выложите на салфетку, чтобы удалить избыток теста. В сковороде на среднем огне разогрейте небольшое количество масла и обжарьте луковые кольца в тесте с двух сторон до золотистого цвета по 1–1,5 минуты с каждой стороны. Обжаренные кольца уложите ровным слоем на противень и запекайте 6 минут в духовке при температуре 200 °С.

Закуска из лука «Любовь – кольцо»

♥ 4 крупные сладкие луковицы
♥ 2 яйца
♥ 1 ч. ложка сушеного орегано
♥ 1 ч. ложка сушеного базилика
♥ $1\frac{1}{2}$ ч. ложки кайенского перца
♥ 2 ч. ложки перца
♥ 1 ч. ложка соли
♥ мука, панировочные сухари или хлебные крошки и растительное масло – по вкусу

Лук порежьте кружками толщиной полсантиметра. Взбейте яйца в отдельной емкости. В другую емкость насыпьте муку. В третьей емкости смешайте панировочные сухари, соль, перец, орегано и базилик.

В кипящее масло опустите лук, обваленный сначала в муке, потом в яйцах, затем в панировочных сухарях со специями. Обжаривайте кружки лука с каждой стороны до золотистого цвета примерно по 30 секунд. Обсушите на бумажных салфетках, чтобы удалить излишек масла. Подавайте с кетчупом.

Салат из черешни и сельдерея «Крепкий орешек»

♥ 3 стакана черешен без косточек
♥ 1 стакан рубленых грецких орехов
♥ 1 стакан сельдерея, нарезанного мелкими кубиками

Для соуса:

♥ 1 стакан легкого майонеза
♥ 3–4 ч. ложки сахарной пудры
♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванилина
♥ соль – по вкусу

Смешайте орехи, черешню, сельдерей и полейте соусом. Для соуса майонез взбейте с сахаром, ванилином и посолите.

Подавайте охлажденным.

Салат из яблок с йогуртом «Ваше благородие»

- ♥ 4 яблока
- ♥ 2 огурца
- ♥ 300 г сыра
- ♥ $^1/_2$ стакана йогурта
- ♥ 3 ч. ложки клюквы
- ♥ 1 ч. ложка лимонного сока
- ♥ 1 ст. ложка рубленного зеленого лука
- ♥ зеленый салат, зелень, перец и соль – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины. Огурцы и подготовленные яблоки нарежьте ломтиками, добавьте измельченный зеленый лук и перемешайте. Смешайте йогурт с лимонным соком, перцем и получившимся соусом залейте подготовленные яблоки, огурцы и лук. Сыр натрите на крупной терке. Сыр выложите на листья салата, поверх него положите заправленные яблоки, огурцы и зеленый лук. Подавайте, посыпав клюквой и измельченной зеленью.

Хурма и сельдерей в желе «Госпожа Удача»

- ♥ 2 стакана мякоти хурмы
- ♥ $^1/_2$ стакана сельдерея, порезанного кубиками
- ♥ 1 пакетик желатина со вкусом апельсина
- ♥ 1 стакан воды
- ♥ 1 ст. ложка лимонного сока
- ♥ растительное масло – по вкусу

Растворите желатин в горячей воде, добавьте мякоть хурмы и лимонный сок. Дайте массе остыть. Когда она начнет густеть, вмешайте в нее кусочки сельдерея, после чего выложите в смазанную маслом форму и поставьте в холодильник.

Спагетти с бананами «Сон об Италии»

- ♥ 150 г спагетти
- ♥ 2 банана
- ♥ 2 яблока
- ♥ 2 помидора
- ♥ 100 г сыра
- ♥ 6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
- ♥ 4 ст. ложки измельченных грецких орехов
- ♥ сок 1 лимона

♥ 1/2 ст. ложки сметаны
♥ зелень, черный и красный молотый перец и соль – по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, воду слейте и остудите спагетти. Бананы нарежьте кружками. Яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарежьте дольками. Помидоры порежьте кружками, сыр – соломкой. Смешайте спагетти, бананы, яблоки, помидоры, сыр и зеленый горошек. Взбейте сметану с лимонным соком, посолите, поперчите и полейте салат получившимся соусом. Подавайте, посыпав рубленой зеленью и орехами.

Салат из фруктов с орехами «Пробуждение»

♥ 2–3 яблока
♥ 1–2 апельсина
♥ 1/3 стакана орехов
♥ 1 кочан салата
♥ 200 г сметаны

Листья салата нарежьте, апельсины разделите на дольки, каждую разрежьте пополам, удалив семена, яблоки порежьте кубиками. Орехи измельчите, смешайте с листьями салата и фруктами. Подавайте, заправив сметаной.

Фрукты с арахисом и йогуртом «Для счастливчиков»

♥ 2 банана
♥ 2 груши
♥ 1 киви
♥ 3 небольшие упаковки йогурта
♥ сладкий арахис – по вкусу

Бананы, киви и груши нарежьте кубиками и смешайте с арахисом. Подавайте, заправив йогуртом.

Бананы и мандарины со сливками «Для настоящих мужчин»

♥ 600 г бананов
♥ 200 г мандаринов
♥ 200 мл сливок

Очищенные бананы и мандарины порежьте кусочками и смешайте со сливками.

Бананы с коньяком «Закуска к «Хеннесси»»

♥ 2–3 банана
♥ коньяк – по вкусу

Неочищенные бананы заверните в фольгу и запекайте 15–20 минут в духовке при температуре 180 °С. Аккуратно снимите фольгу, бананы надрежьте вдоль на половину диаметра, не снимая кожуры. Влейте в надрез немного коньяка, оставьте на 2 минуты и нарежьте банан на дольки.

Салат из груш «Кареглазая блондинка»

♥ 3–4 груши
♥ 3–4 яблока
♥ 200 г чернослива
♥ 200 г сыра
♥ сироп и майонез – по вкусу

Очищенные груши (зимой консервированные) разрежьте вдоль. Чайной ложкой удалите сердцевину. В получившееся углубление положите разрезанный пополам распаренный чернослив без косточек и полейте сиропом (можно готовым). Яблоки и сыр натрите на терке, чернослив нарежьте, все смешайте и заправьте майонезом. Полученную смесь выложите горками между грушами.

Салат из апельсинов с кунжутом «Ренессанс»

♥ 6 апельсинов
♥ 500 г капусты
♥ 4 шт. моркови
♥ 2 горсти изюма или винограда без косточек
♥ 4 ч. ложки кунжута

Морковь натрите на крупной терке. Четыре апельсина, разделенных на дольки, измельчите в миксере и смешайте получившуюся массу с морковью. Капусту нашинкуйте, добавьте изюм (виноград) и выложите в салатник. Залейте смесью из моркови и апельсинов, перемешайте и посыпьте кунжутом. Оставшиеся апельсины очистите от кожуры, семян и нарежьте полукружиями. Подавайте, украсив подготовленными апельсинами.

Яблочно-ореховый салат «Жизнь удалась»

♥ 200 г яблок
♥ 150 г грецких орехов
♥ 100 г корня сельдерея

♥ майонез, зеленый салат, перец и соль – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Сельдерей натрите на крупной терке. Орехи мелко порубите. Смешайте яблоки, сельдерей, орехи, заправьте майонезом, посолите и поперчите. Подавайте, украсив листьями зеленого салата.

Салат из ананасов с чесноком «Не уходи, побудь со мною»

♥ 1 банка консервированных ананасов кусочками
♥ 300 г твердого сыра
♥ 3–4 зубчика чеснока
♥ майонез – по вкусу

Ананасы откиньте на дуршлаг и дайте стечь соку. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте ананасы, сыр, чеснок и добавьте столько майонеза, чтобы салат не был сухим. По желанию салат можно выложить в тарталетки из слоеного теста.

Авокадо с чесночной начинкой «Я так давно тебя люблю»

♥ 1 авокадо
♥ 1 помидор
♥ 1 зубчик чеснока
♥ перец и соль – по вкусу

Авокадо разрежьте вдоль, разнимите половинки, повернув их вокруг оси в противоположные стороны. Удалите косточку, ударив по ней нижней частью лезвия ножа так, чтобы оно вошло в косточку на несколько миллиметров (тогда косточка легко вынется). Мякоть выньте и мелко порежьте. Чеснок пропустите через пресс, помидоры нарежьте кубиками, смешайте с кусочками авокадо, посолите и поперчите. Подавайте, заполнив полученной смесью половинки кожуры авокадо.

Мексиканский салат из авокадо «Нежность ацтека»

♥ 2 крупных авокадо
♥ 1 красная луковица
♥ 2 помидора
♥ 2 лайма
♥ 3 зубчика чеснока

♥ 1 небольшой стручок острого перца чили
♥ 1 пучок кинзы
♥ 1 щепотка молотой зиры (кумина)
♥ свежемолотый черный перец и соль – по вкусу

По желанию:

♥ армянский лаваш или пита, смазанные оливковым маслом, порезанные треугольными кусочками и поджаренные в духовке;
♥ нарезанные сырые овощи и салатные листья

На помидорах сделайте крестообразный надрез, опустите в кипящую воду на 30 секунд, обдайте холодной водой и снимите кожицу. Разрежьте помидоры на четвертинки и удалите семена вместе с соком. Мякоть нарежьте очень мелкими кубиками.

У перца чили удалите семена и белые перегородки, очень мелко нарежьте мякоть. Чеснок и лук измельчите, смешайте с чили и подготовленными помидорами. Посыпьте зирой и черным перцем.

Авокадо подготовьте так, как описано в предыдущем рецепте. Мякоть нарежьте очень мелкими кубиками или разомните вилкой, сразу полейте соком лайма, посолите и перемешайте.

Смешайте авокадо с подготовленными продуктами, добавьте измельченную кинзу, посолите и поперчите. Готовый салат поставьте в холодильник на 30 минут. Подавайте по желанию с лавашом, питой или овощами.

Салат из авокадо с брынзой «Воспоминание о будущем»

♥ 2 авокадо
♥ 200 г брынзы или сыра «Фета»
♥ 200–250 г помидоров черри
♥ 150–200 г смеси салатных листьев
♥ 1 красная луковица
♥ 2 ст. ложки лимонного сока

Для заправки:

♥ тертая цедра и сок 1 лимона
♥ 1 ч. ложка дижонской горчицы
♥ 6 ст. ложек оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу

Авокадо разрежьте пополам, удалите косточки, порежьте на дольки и залейте лимонным соком. Лук тонко нашинкуйте. Положите салатные листья, авокадо и лук в салатницу. Добавьте порезанные пополам помидоры и перемешайте. Подавайте, посыпав раскрошенным сыром и полив заправкой. Для заправки поместите все ингредиенты в емкость с плотно закрывающейся

крышкой, взболтайте, посолите и поперчите.

Салат из винограда к шампанскому «Дамский угодник»

♥ 200 г винограда (желательно белого)
♥ 200 г брынзы (козьего сыра или сыра тофу)
♥ 100–150 г очищенных семечек
♥ 1 пучок зеленого салата
♥ 1 пучок кинзы
♥ хмели-сунели – по вкусу

Для заправки:

♥ 2 ст. ложки майонеза
♥ 2 ст. ложки оливкового масла
♥ несколько капель лимонного сока

Виноградины разрежьте пополам и удалите косточки (кишмиш положите целиком). Брынзу порежьте крупными кубиками. Листья салата крупно нарежьте, кинзу измельчите. Добавьте семечки и хмели-сунели. Подавайте, полив заправкой. Для заправки тщательно взбейте майонез, масло и сок лимона.

Фруктовое ассорти с ликером «Волнение первого свидания»

На 1 порцию:

♥ 2 ягоды клубники
♥ 1/2 киви
♥ 1/2 банана
♥ 1/2 мандарина
♥ 1/4 груши
♥ несколько вишен (можно консервированных)

Для сиропа:

♥ 2–3 ст. ложки ликера «Куантро»
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры

Клубнику, если она очень крупная, разрежьте на 4 части, фрукты порежьте кубиками и положите в креманку. Подайте, полив сиропом. Для сиропа смешайте ликер и сахарную пудру.

Салат из груш и грейпфрутов «Фруктовый альянс»

♥ 2 груши
♥ 2 грейпфрута
♥ 1 сладкий зеленый перец

♥ 1/2 пучка зелени петрушки
♥ 2 ст. ложки уксуса
♥ 4 ст. ложки оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу
Для украшения:
♥ несколько листьев зеленого салата
♥ 2–3 ст. ложки обжаренного фундука
♥ 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки

Груши очистите, разрежьте на 8 частей, удалите сердцевину и тонко нарежьте. С грейпфрутов острым ножом снимите кожуру, очистите от пленок мякоть и нарежьте ее поперек на тонкие треугольники. Сладкий перец порежьте тонкой соломкой. Выложите салатник листьями салата и поместите на них смесь из фруктов и сладкого перца. Смешайте уксус, масло, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и полейте блюдо получившимся соусом. Подавайте, посыпав нарезанным кружками фундуком и петрушкой.

Шпинат с клубникой и орехами «Альков»

♥ 200 г шпината
♥ 250 г клубники
♥ 1/2 стакана рубленых грецких орехов
♥ 2 1/2 ст. ложки бальзамического уксуса
♥ 3 ст. ложки оливкового масла
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ перец на кончике ножа ♥ 1/4 ч. ложки соли

Орехи поместите на 5–8 минут в духовку, разогретую до 175 °С, и остудите. В смесь уксуса, соли, перца и сахара постепенно вливайте тонкой струйкой оливковое масло, постоянно взбивая содержимое венчиком.

Клубнику нарежьте крупными ломтиками (половинками или четвертинками) и смешайте с листьями шпината. Добавьте подготовленные орехи, влейте смесь из уксуса и масла и тщательно перемешайте, стараясь не раздавить клубнику.

Сыр бри с кремом «Воздухоплаватель»

♥ 400 г сыра бри
♥ смесь 5 перцев – по вкусу
Для крема:
♥ 150 г сыра рикотта или жирного творога
♥ 4 ст. ложки сметаны
♥ 7–8 листьев щавеля

♥ 1 лимон
♥ 1 веточка базилика
♥ 1 веточка мяты

Очень аккуратно разрежьте сыр бри посередине (вдоль, параллельно корочке), чтобы не повредить форму сыра. Места среза на обеих половинках посыпьте смесью перцев и выложите крем. Соедините половинки сыра, слегка прижмите их друг к другу и удалите излишки крема. Подготовленный сыр заверните в пищевую пленку и поставьте в холодильник не менее чем на 2–3 часа.

Для крема с лимона снимите цедру. Из половины лимона выжмите сок. Базилик и мяту измельчите до кашеобразного состояния. Тщательно смешайте сыр рикотта со сметаной, затем взбейте миксером, постепенно добавляя лимонный сок, зеленую кашицу и цедру лимона.

Кисло-сладкий салат из фасоли «Прекрасные времена»

♥ 2 стакана фасоли
♥ 3 сладких перца
♥ 3 луковицы

Для заправки:

♥ $^2/_3$ стакана сахара
♥ $^2/_3$ стакана уксуса
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ соль – по вкусу

Замоченную на ночь фасоль сварите так, чтобы она не переварилась, и обсушите. Смешайте уксус с сахаром и прокипятите до растворения сахара. Полученной смесью залейте фасоль. Нарежьте кольцами лук, перец и смешайте с фасолью. Заправьте маслом, посолите, тщательно перемешайте и поставьте салат в холодильник минимум на 3 часа.

Лобио из красной фасоли «Гамарджоба!»

♥ 1 кг красной фасоли
♥ 1 стакан очищенных грецких орехов
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 1 пучок кинзы
♥ 150 г растопленного сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Фасоль сварите на среднем огне так, чтобы она разварилась. Остывшую фасоль пропустите через мясорубку вместе с грецкими орехами. Тщательно перемешайте массу, добавьте чеснок,

пропущенный через пресс, соль и мелко порезанную зелень кинзы. Перемешайте и влейте масло. Тщательно разотрите массу до однородного состояния, чтобы масло равномерно в ней распределилось.

Сделайте из массы шарики, уложите их на плоское блюдо и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Лобио можно сделать и в виде длинных или коротких колбасок, при подаче разрезав их на кусочки.

Закуска из пряного арахиса «Поднебесье»

- ♥ 400 г сырого арахиса
- ♥ 2 ч. ложки соевого соуса
- ♥ 2 ч. ложки кунжутного масла
- ♥ 1 ч. ложка сахара
- ♥ 5 см кожуры апельсина
- ♥ 2 небольших красных стручка перца чили
- ♥ 1 стакан растительного масла
- ♥ 1 ч. ложка молотого аниса

В глубоком котелке разогрейте на среднем огне масло до температуры 180 °С (готовность масла можно проверить с помощью кусочка хлеба: брошенный в масло кубик хлеба становится золотисто-коричневым через 15 секунд). Добавьте половину арахиса и жарьте его во фритюре 5 минут. Используйте шумовку, чтобы выложить орехи на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, которое будет впитывать излишки жира. Снова нагрейте масло до 180 °С и обжарьте оставшийся арахис.

Смешайте соевый соус, кунжутное масло, сахар, апельсинную кожуру, анис и перцы чили, разрезанные вдоль. Вылейте смесь на антипригарную сковороду и доведите до кипения на слабом огне. Добавьте в массу орехи и прогревайте, помешивая, 2 минуты. Переложите арахис в другую посуду и оставьте на 1 час охлаждаться, удалив апельсинную кожуру и перец чили. Подавайте к пиву.

Паштет из орехов и чеснока «Давайте жить дружно»

- ♥ 250 г пшеничного черствого хлеба
- ♥ 3 средние по величине головки чеснока
- ♥ 30 шт. грецких орехов
- ♥ 15 шт. маслин
- ♥ сок $^1/_2$ лимона
- ♥ 3 ст. ложки растительного масла
- ♥ соль – по вкусу

Разотрите чеснок с солью, добавьте измельченные ядра орехов и снова разотрите. Замоченный в воде хлеб отожмите и смешайте с чесноком и орехами. Смесь взбейте, постепенно добавляя масло, и заправьте лимонным соком. Подавайте, украсив маслинами.

Грибные радости

Маринованные грибы с коньяком «Поднимем бокалы»

♥ 500 г грибов (шампиньонов или белых со шляпкой диаметром до 2 см)

2 ст. ложки коньяка

6 ст. ложек лимонного сока

♥ 1/2 стакана мелко нарезанного лука

♥ 4 ст. ложки оливкового масла (кукурузного или другого рафинированного растительного масла)

♥ 8 ст. ложек мелко нарезанной зелени петрушки

♥ 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца

♥ 1 ч. ложка соли

Шляпки грибов отделите от ножек, вымойте в 500 мл воды с добавлением 2 ст. ложек лимонного сока. Воду слейте, шляпки вытрите насухо. Разогрейте масло в сковороде и 3 минуты обжаривайте в нем лук. Положите грибы и обжаривайте еще 2 минуты.

Добавьте оставшийся лимонный сок, посолите и поперчите.

Накройте сковороду крышкой и протушите грибы на слабом огне 5 минут. Влейте коньяк и тщательно перемешайте. Остывшее блюдо поставьте в холодильник на 3 часа. Подавайте, посыпав зеленью петрушки.

Грибное капучино «Суперпупермодное»

♥ 700–800 г шампиньонов, промытых и мелко порезанных

♥ 20 г сушеных белых грибов

♥ 1 крупная луковица, мелко порезанная

♥ 1 зубчик чеснока, мелко порезанный

♥ 600 мл овощного бульона

♥ 500 мл молока

♥ 150 мл кипятка

♥ 100 мл мадеры

♥ 2–3 ст. ложки сливочного масла

♥ 1 ст. ложка оливкового масла

♥ 1–2 щепотки молотого мускатного ореха

♥ молоко для взбивания пены, перец и соль – по вкусу

Сушеные грибы залейте 150 мл кипятка и оставьте на 15 минут. Растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук до мягкости. Добавьте чеснок и обжаривайте еще 2 минуты. К луку и

чесноку положите шампиньоны и обжаривайте 15–20 минут, чтобы выпарилась вся жидкость.

Влейте мадеру, прокипятите 1 минуту, затем добавьте щепотку мускатного ореха, бульон и сушеные грибы вместе с жидкостью, в которой они были замочены. Варите 15 минут и дайте остыть. Перелейте смесь в блендер и взбейте. Затем перелейте смесь в чистую кастрюлю и добавьте молоко. Разогрейте, не доводя до кипения, посолите и поперчите.

Разлейте смесь по небольшим креманкам, рюмкам или маленьким чашкам, заполняя их на три четверти. Подавайте, сверху выложив ложку пены и посыпав мускатным орехом. Для пены налейте молоко в кастрюлю, доведите до кипения, снимите с огня и взбейте с помощью вспенивателя для капучино или вручную.

Теплый грибной салат «Родственные узы»

- ♥ 500 г шампиньонов
- ♥ 5 помидоров
- ♥ 3 луковицы
- ♥ 200 г твердого сыра
- ♥ 5 зубчиков чеснока
- ♥ 5 ст. ложек муки
- ♥ 4–5 ст. ложек панировочных сухарей
- ♥ $^1/_2$ лимона
- ♥ 100–150 г сливочного масла
- ♥ маслины, помидоры, зелень укропа, листики базилика, паприка, молотый имбирь, перец и соль – по вкусу

Шампиньоны порежьте кубиками, варите 1–2 минуты на слабом огне и откиньте на дуршлаг. Лук мелко порежьте. Сливочное масло растопите и обжарьте лук, приправив солью, до золотистой корочки. Добавьте грибы, еще немного масла и продолжайте жарить при постоянном помешивании.

В другой сковороде растопите сливочное масло. Мелко порежьте помидоры, измельчите чеснок и обжарьте с мукой и панировочными сухарями. Перед окончанием обжарки добавьте паприку, перец, имбирь, соль и все перемешайте.

Смешайте обжаренные грибы и горячий томатный соус. Добавьте сок лимона и снова перемешайте. Сыр натрите на мелкой терке, засыпьте блюдо, выключите огонь и оставьте в сковороде под крышкой. Подавайте, добавив маслины, украсив зеленью петрушки, базиликом и дольками помидоров.

Пестрый салат по-голландски «Большой натюрморт»

♥ 150 г шампиньонов
♥ 2 сладких перца
♥ 1 яблоко
♥ 2 мандарина
♥ 200 г сыра гауда
♥ 150 г несладкого йогурта
♥ 2 ст. ложки лимонного сока
♥ 2 ст. ложки рубленых грецких орехов
♥ 1 ч. ложка тертой апельсинной цедры

Шампиньоны промойте, разрежьте на несколько частей и потушите в собственном соку 20 минут. Сыр и очищенное от кожуры и сердцевины яблоко нарежьте мелкими кубиками. Перец нарежьте тонкими кольцами. Мандарины разделите на дольки.

Смешайте подготовленные продукты и заправьте соусом из йогурта, лимонного сока и апельсинной цедры. Подавайте, посыпав орехами.

Слоеный салат «Шуба без сельди»

♥ 1 стакан соленых рыжиков
♥ 2–3 вареные картофелины
♥ 1–2 шт. вареной моркови
♥ 1 вареная свекла
♥ 1–2 луковицы
♥ майонез – по вкусу

Грибы крупно порежьте, лук мелко нарубите. Картофель, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Грибы и овощи уложите слоями, каждый слой смазывая майонезом. Первым слоем уложите рыжики, вторым – лук, третьим – картофель, четвертым – морковь, пятым – свеклу. Готовый салат поставьте в холодильник на ночь.

Грибы в вине «Я пью, все мне мало»

♥ 400 г белых грибов
♥ 2–3 ст. ложки сухого белого вина
♥ 200 г сметаны
♥ 3–4 ст. ложки тертого сыра
♥ подсушенные ломтики хлеба, сливочное масло, красный и черный молотый перец и соль – по вкусу

Грибы очистите, мелко нарежьте и обжаривайте 5 минут. Затем влейте вино и прокипятите на сильном огне 2 минуты. Убавьте огонь, положите сметану, сыр, размешайте, посолите и поперчите. Прогревайте до тех пор, пока жидкость не загустеет.

Подавайте на подсушенных ломтиках хлеба, смазанных сливочным маслом.

Хитовые супы

Отменные мясные

Швейцарский суп с вином «Цюрих с нами»

♥ 1 л куриного бульона
♥ 3 картофелины
♥ 1 луковица
♥ 1 стебель лука-порея
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 3–4 ст. ложки тертого сыра
♥ 120–130 мл сухого белого вина
♥ 120–130 мл густых сливок
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень петрушки, белый молотый перец и соль – по вкусу

Лук, чеснок и лук-порей мелко нарежьте и обжарьте. Добавьте картофель, нарезанный кубиками, влейте бульон, доведите до кипения и варите на слабом огне до мягкости картофеля. Овощи вместе с бульоном протрите через сито, добавьте вино, сливки, сыр, посолите и поперчите. Перемешайте суп до однородной массы и посыпьте зеленью петрушки. Подавайте с гренками.

Мясная солянка «Все включено»

♥ 800 г говядины
♥ 150 г телятины
♥ 150 г курятины
♥ 100 г ветчины
♥ 2 сосиски
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 луковица
♥ 2 соленых огурца
♥ 11–12 оливок или маслин
♥ 1 ст. ложки муки
♥ 1 стакан густой сметаны
♥ сливочное масло, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Сварите бульон из говядины, телятины, кореньев с лавровым листом и перцем. Мясо используйте для других блюд. Курятину порубите на мелкие кусочки, ветчину и сосиски очень мелко порежьте и положите в бульон. На сливочном масле с мукой

обжарьте лук, разведите бульоном и влейте в кастрюлю с солянкой. Затем добавьте натертые на крупной терке припущенные огурцы и оливки. Доведите до кипения и варите на слабом огне 10–15 минут. За 2 минуты до окончания варки добавьте в суп сметану.

Баранья шурпа с поджаркой «На все времена»

- ♥ 500 г баранины
- ♥ 100 г курдючного сала
- ♥ 4–5 картофелин
- ♥ 4 помидора или 2 ст. ложки томатной пасты
- ♥ 4 луковицы
- ♥ 2 кислых яблока
- ♥ 2 ст. ложки зелени кинзы
- ♥ 3 ст. ложки зелени укропа
- ♥ 4 лавровых листа
- ♥ 1 стручок острого красного перца
- ♥ 2,5–3 л воды
- ♥ соль – по вкусу

Баранье сало нарежьте кубиками, перетопите, шкварки удалите. На перетопленном сале обжарьте куски мяса до румяной корочки, добавьте нарезанный тонкими кольцами лук, ломтики помидоров (томатную пасту) и жарьте 7-10 минут. Затем положите нарезанный брусочками картофель, перемешайте его с мясом, жарьте еще 5 минут, залейте водой и дайте закипеть.

Перед закипанием посолите, добавьте стручок перца и варите 1 час на слабом огне. За 20 минут до готовности положите мелко нарезанные кислые яблоки, за 5–7 минут добавьте лавровый лист, измельченные укроп и кинзу.

Тыквенный суп-пюре с курицей и беконом «Один день в Америке»

- ♥ 300 г филе куриной грудки
- ♥ 100–150 г копченого бекона
- ♥ 500 г тыквы
- ♥ 2 шт. моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 л куриного бульона
- ♥ 1 ст. ложка оливкового масла
- ♥ сметана, зелень петрушки и соль – по вкусу

Лук мелко порубите, куриную грудку нарежьте кубиками. Масло разогрейте в кастрюле с толстым дном. Обжарьте лук и

курятину на слабом огне, помешивая, пока лук не станет золотистым, примерно 5–8 минут. Тыкву и морковь нарежьте кубиками, положите в кастрюлю, влейте бульон, если нужно, посолите и варите 20 минут.

Перелейте суп в блендер, измельчите в однородную массу, перелейте в кастрюлю и нагрейте до нужной температуры. Бекон нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте до хрустящей корочки. Суп разлейте по тарелкам и разложите бекон. Подавайте со сметаной, посыпав измельченной петрушкой.

Куриный суп с оригинальными клецками «Бабушкины колобки»

♥ 200 г филе куриной грудки
♥ 700–800 мл мясного бульона
♥ 3 яйца
♥ 100 мл сливок
♥ 100 г панировочных сухарей
♥ 1 пучок петрушки
♥ 1 пучок укропа
♥ 1 пучок салата
♥ 100 г сливочного масла
♥ мускатный орех на кончике ножа
♥ перец и соль – по вкусу

Взбейте в пену размягченное сливочное масло с 2 ст. ложками сухарей. Отделите желтки от белков и введите белки в смесь. Тщательно вымесите с оставшимися сухарями, посолите, поперчите, заправьте мускатным орехом и на 2 часа поставьте в холодильник.

Бульон вскипятите, ополосните мясо и варите 20 минут в кипящем бульоне. Зелень тщательно измельчите. Филе выньте из бульона, в бульон введите сливки, зелень, тщательно взбейте, посолите и поперчите.

Из смеси масла, сухарей и белков сделайте клецки размером с грецкий орех и 10 минут варите в подсоленной воде. Курятину нарежьте кусочками и вместе с клецками добавьте в бульон.

Яичный суп в горшочках «Золото Трои»

♥ 1 л мясного бульона ˆ 2 яйца
♥ 5–6 ломтиков белого хлеба
♥ 2–3 ст. ложки тертого сыра
♥ зеленый лук, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Ломтики хлеба обжарьте до золотистой корочки, положите их

в порционные горшочки, залейте бульоном и добавьте взбитые сырые яйца. Суп поставьте в разогретую духовку. Когда белок затвердеет, горшочки достаньте из духовки. Подавайте, посыпав тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

Суп-пюре по-флорентийски «Рецепт Леонардо»

- ♥ 1 л мясного бульона
- ♥ 500 г шпината
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1/2 стакана молока
- ♥ 1 желток
- ♥ 1 ст. ложка крахмала
- ♥ 2 ч. ложки сливочного масла
- ♥ мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Репчатый лук порежьте полукольцами и спассеруйте в масле. Мясной бульон разогрейте, добавьте лук и влейте разведенный молоком крахмал. Шпинат порежьте, добавьте в суп и варите 5 минут. Затем суп протрите через сито, добавьте масло, заправьте взбитым желтком и специями.

Рассольник с морской капустой «Отдай все – да мало»

- ♥ 200–250 г морской капусты 4–5 картофелин
- ♥ 2–3 корня петрушки
- ♥ 1 луковица
- ♥ 2 соленых огурца
- ♥ 1,5 л мясного бульона
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ огуречный рассол, лавровый лист, специи, перец и соль – по вкусу

Картофель, коренья и лук нарежьте брусочками. Огурцы натрите на крупной терке и припустите в бульоне. Морскую капусту сварите, охладите, порежьте и обжарьте вместе с кореньями и луком. В кипящий бульон положите капусту, после возобновления кипения добавьте картофель, через 5–7 минут пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист, специи, перец, соль и влейте огуречный рассол.

Изящные рыбные

Суп из судака с брокколи «Верность»

♥ 150 г судака
♥ 300 г брокколи
♥ 100 г шампиньонов
♥ 1 луковица
♥ сметана, зелень, лавровый лист, специи для рыбного супа и соль – по вкусу

Нарезанную рыбу положите в холодную воду и варите вместе с луком, чтобы суп получился навариcтее и вкуснее. Брокколи разберите на соцветия, шампиньоны порежьте и добавьте в суп вместе с лавровым листом, специями и солью. Выньте луковицу из готового супа. Подавайте со сметаной, посыпав измельченной зеленью.

Рыбный суп по-шведски «Дружная семья»

♥ 300 г филе нерки
♥ 4 картофелины
♥ 100 г замороженного зеленого горошка
♥ 2 стебля лука-порея
♥ 1 шт. моркови
♥ 500 мл молока
♥ 1 л воды
♥ 1 ст. ложка рубленого сельдерея
♥ 1 ст. ложка рубленого укропа
♥ $^1/_2$ ч. ложки тмина
♥ 1–2 ст. ложки сливочного масла
♥ белый перец и соль – по вкусу

Картофель и морковь нарежьте небольшими кубиками. Белую часть лука-порея измельчите и обжарьте до прозрачности. Переложите лук, морковь и картофель в кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения и варите на слабом огне 10 минут.

Рыбу нарежьте кусочками и положите в кастрюлю с овощами. Добавьте рубленый сельдерей, зеленый горошек, приправьте солью, перцем и тмином. Варите 5 минут, затем влейте в суп молоко, перемешайте, доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте, посыпав укропом.

Мексиканский рыбный суп «Без кактуса»

♥ 500 г рыбы люциан
♥ 1 л рыбного бульона и 1–2 бульонных рыбных кубика
♥ 5 помидоров
♥ 1 луковица
♥ 5 зубчиков чеснока
♥ 2–3 ст. ложки оливкового масла
♥ 2 стручка перца чили
♥ дольки лайма и соль – по вкусу

Нагрейте без масла сковороду с тяжелым дном, положите в нее целые помидоры, чеснок и прогревайте на сильном огне или запекайте 40 минут в духовке при температуре 190–200 ˚С до мягкости и почернения кожуры. Помидорам и чесноку дайте остыть, затем очистите их и порежьте, смешав с выделившимся при прогревании соком.

Сварите рыбу, порезанную на кусочки, в бульоне на среднем огне, пока она не станет матовой, затем снимите с огня. Нагрейте масло в кастрюле и обжарьте нашинкованный лук до мягкости. Перелейте в кастрюлю бульон, в котором варилась рыба, добавьте подготовленные помидоры, чеснок, посолите и перемешайте. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите около 5 минут при медленном кипении, добавив очищенный и мелко порезанный перец чили.

Разложите кусочки рыбы по тарелкам и разлейте суп. Подавайте с дольками лайма, чтобы из него можно было легко выдавить сок в суп.

Похлебка с копченой пикшей «Из варяг в греки»

♥ 450 г филе копченой пикши без кожи
♥ 2–3 картофелины
♥ 100 г консервированной кукурузы
♥ 1 сладкий красный перец
♥ 1 луковица
♥ 1 зубчик чеснока ♥ 850 мл молока
♥ 120–130 мл сухого хереса
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 щепотка паприки
♥ 1 лавровый лист
1-2 ст. ложки сливочного масла
♥ 1 ст. ложка рубленой петрушки
Для чесночных гренок:
♥ 120–130 г сливочного масла
♥ 1–2 ч. ложки пропущенного через пресс чеснока
♥ 1 французский багет

В кастрюлю влейте молоко, положите рыбу, лавровый лист, доведите до слабого кипения, накройте крышкой и варите 10 минут. Шумовкой выньте рыбу, разломайте ее на крупные куски и удалите кости. Молоко процедите.

Лук мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, у перца удалите семена и крупно порежьте. Картофель нарежьте кубиками. Лук обжарьте на слабом огне 3–4 минуты до мягкости. Всыпьте муку и обжарьте, помешивая, 1 минуту. Положите подготовленные чеснок, перец и жарьте 5 минут.

Влейте херес и томите, пока почти вся жидкость не выкипит. Добавьте паприку, картофель, влейте молоко и доведите до кипения. Накройте крышкой и варите на слабом огне 15 минут. Затем положите кукурузу и варите еще 5 минут. Снимите похлебку с огня и осторожно выложите рыбу. Подавайте с чесночными гренками, посыпав измельченной петрушкой.

Для чесночных гренок разотрите размягченное масло с чесноком. Порежьте багет на ломтики, не дорезая до конца, чтобы они все были соединены. Смажьте каждый ломтик чесночным маслом, заверните багет в фольгу и запекайте 15 минут в духовке при температуре 180 °С.

Белый рыбный суп «Молочные реки»

- ♥ 300 г любого рыбного филе
- ♥ 2 картофелины
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 л молока
- ♥ 500 мл воды
- ♥ зелень и соль – по вкусу

Картофель нарежьте кубиками, лук – тонкими полукольцами. В кипящую воду положите лук, картофель, посолите и влейте горячее молоко. Варите на слабом огне, через 10 минут положите филе, порезанное на кусочки, и доведите до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Суп из толстолобика с орехами «Дальние берега»

- ♥ 1,5 кг толстолобика
- ♥ 100 г очищенных грецких орехов
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 1,5 л воды
- ♥ 1 лимон
- ♥ 1 лавровый лист

♥ 2 ст. ложки зелени петрушки
♥ 6 горошин черного перца
♥ соль – по вкусу

В кипящую воду опустите голову, хвост и плавники толстолобика, доведите до кипения, снимите пену, добавьте лавровый лист, перец и варите 10–15 минут при слабом кипении. Получившийся бульон процедите.

Лук и корень петрушки тонко нашинкуйте, положите в кипящий бульон вместе с кусками рыбы, варите при слабом кипении 20–25 минут, затем посолите. Орехи слегка обжарьте, истолките, добавьте в бульон, доведите до кипения и варите 1 минуту. Куски рыбы разложите по тарелкам и залейте бульоном. Подавайте, украсив кружками лимона и посыпав петрушкой.

Суп из мидий с вином «Для чувствительных натур»

♥ 1,5 кг мелких мидий
♥ 350 мл сухого белого вина
♥ 250 мл сливок 35 %-ной жирности
♥ 1 желток
♥ 2–3 стебля шнитт-лука
♥ 1 головка шалот-лука
♥ 3 веточки тимьяна
♥ 3 веточки петрушки
♥ $^1/_2$ ч. ложки карри
♥ белый перец и соль – по вкусу

Мидии очистите щеткой, вымойте, испорченные удалите. Положите их в кастрюлю, добавьте тимьян, петрушку и крупно нарубленный шалот-лук. Влейте вино, накройте крышкой и варите, пока мидии полностью не раскроются. Нераскрывшиеся мидии выбросьте.

Мидии выньте и остудите. Отвар процедите в небольшую кастрюлю через сито, выложенное несколькими слоями влажной марли или бумажных полотенец. Отвар доведите до кипения на слабом огне.

Остывшие мидии выньте из раковин. В глубокой миске взбейте сливки с желтком. Продолжая взбивать, влейте примерно 250 мл отвара и перелейте полученную смесь в кастрюлю. Нагрейте смесь, не доводя до кипения, приправьте солью, белым перцем и карри. Мидии разложите по тарелкам и разлейте суп. Подавайте, посыпав мелко нарезанным шнитт-луком.

Суп из креветок с помидорами «Кавалер»

♥ 300 г креветок
♥ 2 небольших помидора
♥ 1 небольшая луковица
♥ 3 ст. ложки риса
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 1 ст. ложка томатной пасты
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ укроп, петрушка, перец и соль – по вкусу

К очищенным креветкам добавьте нарезанные кубиками помидоры, пропущенный через пресс чеснок, мелко нарубленный укроп, влейте 1,5 л воды и варите на среднем огне. Лук мелко нарежьте и обжарьте. Добавьте к креветкам томатную пасту, лук, промытый рис, рубленую петрушку, посолите и поперчите. Варите суп до готовности около 20 минут.

Овощные и грибные необычные

Суп из цукини с молоком «Молодо-зелено»

♥ 200 г цукини
♥ 500 мл молока
♥ 1/2 стакана риса
♥ 200 г лука-порея
♥ 1 л овощного бульона
♥ 3 ст. ложки сливок
♥ 1 пучок зеленого лука
♥ 1 пучок петрушки
♥ оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Цукини очистите, тонко порежьте и тушите в молоке до мягкости, затем слейте молоко. Лук-порей порежьте на кольца и обжарьте. Влейте бульон, добавьте промытый рис, цукини и варите 20 минут. В готовый суп влейте сливки. Подавайте, посыпав измельченными зеленым луком и петрушкой.

Суп по-итальянски «Папа Карло»

♥ 1 стакан нарезанной кубиками моркови
♥ 2 крупных помидора
♥ 1/2 стакана мелко нарубленного лука
♥ 1/2 стакана мелко нарезанного сельдерея
♥ 1/2 стакана зеленого горошка
♥ 1/2 стакана стручковой фасоли
♥ 4 ст. ложки риса
♥ 5 стаканов овощного бульона
♥ 2 ч. ложки томатной пасты
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 3 ст. ложки тертого сыра
♥ 2 лавровых листа
♥ 4 ст. ложки растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Нарубленные чеснок и лук обжарьте, добавьте сельдерей, морковь, смесь немного обжарьте, переложите в огнеупорную кастрюлю и тушите в разогретой духовке. Затем влейте бульон, положите томатную пасту, посолите, поперчите и варите на слабом огне.

Добавьте горошек, фасоль, рис, лавровый лист и держите кастрюлю в духовке до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В

конце варки положите нарезанные ломтиками помидоры, тертый сыр и оставьте суп в духовке еще на 5 минут.

Холодный острый суп «Техас»

- ♥ 1 свекла
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 маринованный огурец
- ♥ 100–150 г творога
- ♥ 300 мл молока
- ♥ 1 ст. ложка соуса «Табаско»
- ♥ 1 зубчик чеснока
- ♥ 1 пучок петрушки
- ♥ 1 пучок зеленого лука
- ♥ перец и соль – по вкусу

Свеклу сварите и остудите. Лук, свеклу, огурец нарежьте крупными кусочками и взбейте в блендере до консистенции пюре. Массу смешайте с творогом, добавьте молоко и тщательно перемешайте или взбейте с помощью блендера.

Петрушку мелко нарежьте, оставив немного для украшения. Чеснок пропустите через пресс. Чеснок, петрушку, соус положите в суп и перемешайте. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком и листиками петрушки. К супу можно подать сырное печенье.

Холодный суп с огурцом «Доминикано»

- ♥ 1 огурец
- ♥ 3 зубчика чеснока
- ♥ 1 горсть грецких орехов
- ♥ 500 мл йогурта
- ♥ 200 мл молока (200 г сметаны)
- ♥ 2 ст. ложки измельченного укропа
- ♥ 4 ст. ложки растительного масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Взбейте йогурт с молоком (сметаной), посолите, поперчите и добавьте толченый чеснок. Постоянно помешивая, влейте растительное масло, положите мелко нарезанный огурец и укроп. Готовый суп поставьте в холодильник. Подавайте, посыпав измельченными орехами и добавив кусочки льда.

Испанский миндальный суп с виноградом «Фантастико»

♥ 100 г очищенного миндаля
♥ 20–25 крупных зеленых виноградин
♥ 100 г мякиша белого хлеба
♥ 3–4 ст. ложки хересного или красного винного уксуса
♥ 3–4 зубчика чеснока
♥ 3 желтка
♥ 300–350 мл ледяной воды
♥ 2–3 ч. ложи сахара
♥ 6–7 ст. ложек оливкового масла
♥ несколько миндальных орехов для украшения
♥ перец и соль – по вкусу

Миндаль залейте кипятком. Через 5 минут воду слейте и измельчите в кухонном комбайне миндаль, чеснок и хлеб. Добавьте уксус, масло, желтки, сахар и взбейте смесь до однородной массы.

Не выключая комбайн, влейте ледяную воду, посолите и поперчите. Готовый суп поставьте в холодильник минимум на 30 минут (лучше на ночь). Положите в каждую тарелку по нескольку разрезанных пополам, очищенных от косточек виноградин и разлейте суп. Подавайте, украсив крупно порезанными миндальными орехами.

Суп из репы с медом «Убедительный довод»

♥ 4 репы средней величины и отдельно $^1/_2$ репы
♥ 2 ст. ложки прозрачного меда
♥ 2 свежих или сушеных сморчка
♥ 500 мл овощного бульона
♥ 200 мл молока
♥ 1 лавровый лист
♥ оливковое и сливочное масло, соль – по вкусу

Репу мелко порежьте и обжарьте до прозрачности в глубокой кастрюле на оливковом и сливочном масле с солью и лавровым листом. Добавьте мед и прогревайте 1 минуту. Влейте молоко, бульон и варите около 20 минут, пока репа не станет мягкой.

Выбросьте лавровый лист, взбейте суп в пюре и посолите. Добавьте бульон, если смесь слишком густая. Половину репы и грибы мелко порежьте и обжарьте на сливочном масле с медом. Подавайте в небольших чашках, выложив сверху обжаренные репу и грибы.

Суп из орехов с голубым сыром стилтон «Английский юмор»

♥ 150 г голубого сыра стилтон
♥ 2 ст. ложки половинок грецких орехов
♥ 2 головки шалот-лука
♥ 3 стебля сельдерея
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 600 мл овощного бульона
♥ 300 мл молока
♥ 150 мл натурального йогурта или сметаны
♥ 2 ст. ложки муки
♥ 4 ст. ложки сливочного масла
♥ листья сельдерея для украшения
♥ перец и соль – по вкусу

Растопите сливочное масло в большой кастрюле с толстым дном, обжарьте, помешивая, мелко порезанные лук, сельдерей и пропущенный через пресс чеснок 2–3 минуты до мягкости. Убавьте огонь, всыпьте муку и прогрейте, постоянно помешивая, 30 секунд.

Постепенно вливайте овощной бульон, молоко и доведите до кипения. Уменьшите огонь, добавьте половинки грецких орехов и сыр, оставив немного для украшения. Накройте кастрюлю крышкой и варите суп 20 минут.

Добавьте йогурт (сметану), прогрейте 2 минуты, не доводя суп до кипения, посолите и поперчите. Подавайте, украсив нарезанными листьями сельдерея и раскрошенным сыром.

Суп из авокадо с гренками «Хорошего много не бывает»

♥ 2 авокадо
♥ 6 перьев зеленого лука
♥ 600 мл овощного бульона
♥ 150 мл молока
♥ 150 мл сливок
♥ 2–3 ч. ложки лимонного сока
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 1–1$^1/_2$ ст. ложки муки
♥ 1–1$^1/_2$ ч. ложки порезанной мяты
♥ 1 щепотка лимонной цедры
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ свежая мята для украшения, перец и соль – по вкусу

Для чесночных гренок с мятой:

♥ 120–130 г сливочного масла
♥ 1–2 ст. ложки порезанной мяты
♥ 1 французский багет

Растопите сливочное масло в кастрюле с толстым дном, добавьте измельченный зеленый лук, пропущенный через пресс чеснок и обжаривайте около 3 минут на слабом огне. Всыпьте муку и прогревайте, помешивая, 1–2 минуты. Постепенно влейте бульон, доведите до кипения и оставьте на огне, пока подготавливаете авокадо.

Авокадо разрежьте вдоль, разнимите половинки, повернув их вокруг оси в противоположные стороны. Удалите косточку, ударив по ней нижней частью лезвия ножа так, чтобы оно вошло в косточку на несколько миллиметров (тогда косточка легко вынется). Мякоть выньте, порежьте и добавьте в суп с лимонным соком и цедрой. Посолите, поперчите, накройте кастрюлю крышкой и варите суп 10 минут.

Дайте супу немного остыть, затем протрите его через сито и перелейте в миску. Влейте молоко и сливки, если нужно, приправьте еще немного солью и перцем, добавьте мяту и накройте суп крышкой. Подавайте горячим (зимой) или поставьте в холодильник и подавайте холодным (летом), украсив веточками мяты и отдельно подав чесночные гренки.

Для чесночных гренок разотрите размягченное масло с мятой и чесноком. Порежьте багет на ломтики, не дорезая до конца, чтобы они все были соединены. Смажьте каждый ломтик подготовленным маслом, заверните багет в фольгу и запекайте 15 минут в духовке при температуре 180 °C.

Овощной суп с брокколи «Сытый вегетарианец»

- ♥ 400 г брокколи
- ♥ 4 кабачка
- ♥ 2–3 шт. моркови
- ♥ 1–2 сладких красных перца
- ♥ 1 стебель лука-порея
- ♥ 1,5 л овощного бульона
- ♥ 50 г сливочного масла
- ♥ мука, перец и соль – по вкусу

Растопите масло, добавьте нарезанный лук-порей и обжаривайте 5 минут. Добавьте муку и, помешивая, прогрейте 1 минуту. Снимите с огня, влейте бульон и перемешивайте, пока смесь не загустеет. Добавьте морковь, кабачки, болгарский перец и брокколи. Когда суп закипит, посолите, поперчите и варите его 10 минут.

Борщ с черносливом и грибами «Привилегированный»

♥ 3/4 стакана чернослива
♥ 1 стакан сушеных грибов
♥ 1 свекла
♥ 1/4 кочана капусты
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ растительное масло, зелень укропа и петрушки, томатная паста, сахар, уксус, сметана, лавровый лист, гвоздика, перец и соль – по вкусу

По желанию:

♥ мука

Сварите грибной бульон и извлеките из него грибы. Овощи нарежьте соломкой и обжарьте, в конце жарки добавив томатную пасту и уксус. Промытый чернослив положите в подсоленный грибной бульон вместе с овощами.

Если вы готовите борщ в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварите отдельно, отвар влейте в борщ. Вареные грибы нашинкуйте, обжарьте, по желанию добавив к ним муку, вместе со специями положите в борщ и варите до готовности. Подавайте со сметаной, украсив измельченной зеленью.

Грибной суп по-итальянски «От синьоры Франчески»

♥ 500 г грибов
♥ 1 картофелина
♥ 1 луковица
♥ 300 мл молока
♥ 1/2 буханки белого хлеба
♥ 1 л воды
♥ 100 г сыра
♥ 50 г сливочного масла
♥ 2 ст. ложки оливкового масла
♥ чеснок, перец и соль – по вкусу

Лук порежьте и спассеруйте в масле. Грибы отварите, промойте и порежьте. Разогрейте молоко, добавьте грибы, лук и тушите примерно 7 минут.

Картофель нарежьте очень тонкими ломтиками, залейте водой, добавьте перец, соль и сварите. К картофелю добавьте грибы в молоке и варите еще 2–3 минуты.

Хлеб порежьте крупными ломтями и подсушите в тостере или духовке. Чеснок натрите на мелкой терке и смажьте им подсушенный хлеб. Чесночные тосты разложите по тарелкам и залейте супом. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Грибной суп в горшочках из хлеба «Крошечка-Хаврошечка»

♥ 450 г нарезанных шампиньонов
♥ 100 г консервированной кукурузы
♥ 100 г консервированного горошка
♥ 600 мл молока
♥ 300 мл кипятка
♥ несколько булочек или 1–2 буханки
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ специи для грибного супа, перец и соль – по вкусу

Грибы обжарьте несколько минут в кастрюле с толстым дном, затем добавьте кукурузу и горошек. Влейте горячую смесь из молока и воды, приправьте специями, перцем, солью и варите 10 минут.

Разогрейте духовку до 200 °С. Выскоблите мякоть из булочек или буханок и запеките корки-формочки до хруста. Положите подготовленный хлеб в глубокие тарелки, наполните хлебные формы супом и подавайте.

Интересное горячее

Мясные фантазии

Говядина под соусом из ананасов «Еще кусочек!»

♥ 500 г говяжьей вырезки
♥ 1 стакан консервированных ананасов кусочками
♥ 1/2 стакана ананасного сока
♥ 1 ст. ложка коричневого сахара
♥ 1/2 ч. ложки измельченного имбиря
♥ 2 ст. ложки соевого соуса
♥ 2 ст. ложки ликера шерри
♥ 1 ст. ложка кукурузного крахмала
♥ 2 ст. ложки воды
♥ 2 ст. ложки оливкового масла

Говядину нарежьте поперек волокон тонкими полосками. Смешайте сахар, соевый соус, ликер, имбирь, залейте этим маринадом мясо и оставьте на 2 часа.

В глубокой сковороде разогрейте масло, выложите мясо в маринаде и кусочки ананасов. Тушите 5 минут, затем добавьте ананасный сок и разведенный в воде кукурузный крахмал. Тушите на медленном огне, пока соус не загустеет.

Говядина в тесте «Шедевральная»

♥ 1,3 кг филе говядины крупным куском
♥ 300 г грибов
♥ 100 г сушеных помидоров
♥ 500 г слоеного теста
♥ 1 красная луковица
♥ 2 ст. ложки хереса (ликера шерри)
♥ 2 ч. ложки свежего или 1 ч. ложка сушеного орегано
♥ 2–3 ст. ложки сливочного масла
♥ 1 ст. ложка оливкового масла
♥ 1 взбитое яйцо для глазури
♥ листья салата рокет, перец и соль – по вкусу

Для подливки:

♥ 400–500 мл говяжьего бульона
♥ 300 мл сухого красного вина 2 ч. ложки зернистой горчицы
♥ 1 ст. ложка муки

Разогрейте духовку до 200 °С. Перевяжите мясо кулинарной веревкой по длине куска с интервалами 2,5 см. Нагрейте масло на сковороде и обжаривайте говядину 5–8 минут со всех сторон до

коричневого цвета. Переложите в форму и запекайте в духовке 20 минут, если вы хотите мясо с кровью; запекайте 25–30 минут для получения средне пропеченного мяса; 35–40 минут – для прожаренного мяса. Время зависит от толщины куска. Если при нажатии пальцем мясо пружинит, значит, готов ростбиф с кровью; если мясо немного плотнее – готова средне пропеченная говядина; если мясо плотное – кусок полноценно прожарен.

Достаньте говядину из духовки, дайте ей остыть и переложите на большую тарелку. Слейте сок из формы в отдельную посуду. Срежьте веревку с мяса, посолите его и поперчите. Поставьте форму, где готовилось мясо, на огонь и положите в нее сливочное масло. Когда оно закипит, добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте его до мягкости. Затем положите мелко нарезанные грибы и жарьте 5 минут. Влейте херес, посолите и поперчите. Обжаривайте лук и грибы до тех пор, пока не останется никакой жидкости. Снимите с огня, добавьте орегано, помидоры и дайте остыть.

Раскатайте тесто на поверхности, посыпанной мукой, пока пласт не будет достаточно большим, чтобы полностью завернуть в него мясо. Раскатанный пласт теста должен быть прямоугольной формы: на 8 см больше с двух узких частей куска мяса и на 15 см больше с двух широких. Срежьте, если необходимо, излишки теста.

Поместите половину соуса с грибами и помидорами на срединную треть теста. Поверх соуса положите мясо и распределите оставшийся соус по поверхности мяса. Смажьте края теста яйцом, заверните тесто вокруг мяса и переложите на противень швом вниз. Смажьте тесто яйцом. Острым ножом сделайте диагональные надрезы по всей поверхности теста, не прорезая его насквозь, и положите в холодильник минимум на 30 минут (лучше на 24 часа).

Для подливки разогрейте мясной сок, оставшийся в форме для запекания, добавьте муку и прогревайте, помешивая, 1 минуту. Влейте бульон и вино, перемешайте, добавьте горчицу и держите подливку на огне около 10 минут, пока она не уварится наполовину. Если необходимо, пропустите подливку через сито и посолите. Перелейте подливку в миску для микроволновой печи, накройте пленкой и поставьте в холодильник (лучше на 24 часа).

Разогрейте духовку до 200 °C и запекайте мясо в тесте до хрустящей корочки 40–45 минут. Нагревайте подливку в микроволновой печи в течение 2–3 минут, перемешав один раз (или подогрейте на слабом огне в кастрюле). Готовое мясо выложите на блюдо, оставьте на 5 минут и порежьте на порционные куски. Подавайте, посыпав листьями салата рокет.

Подливку подавайте отдельно.

Говядина под соусом из авокадо «Экстаз»

♥ 1 кг молодой говядины куском
♥ 1 пучок укропа
♥ 1 помидор для украшения
♥ 2 ст. ложки оливкового масла
♥ красный и черный перец, соль – по вкусу
Для соуса:
♥ 1 авокадо
♥ сок 1 лимона
♥ 1 ч. ложка зернистой горчицы
♥ 2 ст. ложки оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу

Мясо посолите, натрите красным и черным перцем, оставьте на 1–2 часа, затем обжарьте до образования румяной корочки по 2–3 минуты с каждой стороны. Выложите говядину на противень с решеткой и поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Уменьшите температуру до 160–180 °С и запекайте мясо 30–40 минут. Готовое мясо заверните в фольгу и поставьте в теплое место (можно оставить в выключенной духовке на час-полтора).

Авокадо очистите, нарежьте кусочками, смешайте с соком лимона, оливковым маслом, горчицей, посолите, поперчите и взбейте в блендере до однородной массы. Говядину порежьте на ломтики. Подавайте, украсив дольками помидора и рубленой зеленью укропа. Соус подавайте отдельно.

Говядина в пиве «Как вам это понравится!»

♥ 600 г говядины
♥ 1 стакан светлого пива 2 луковицы
♥ $^1/_2$ стакана воды
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ тмин, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте полосками, лук мелко порубите. Лук обжарьте до золотистого цвета на смеси растительного и сливочного масла, добавьте муку и жарьте еще 1 минуту. Влейте пиво и воду, вскипятите и держите на слабом огне, пока смесь не загустеет. В получившийся соус положите мясо, сахар, специи, посолите и поперчите. Тушите под крышкой на слабом огне около 2 часов.

Говядина с бананами и хреном «Верхом на урагане»

♥ 600 г говяжьей вырезки
♥ 2 банана
♥ 1 луковица
♥ 1 яйцо
♥ 1 желток
♥ 3 ст. ложки сливок
♥ 1 неполная ст. ложка муки
♥ 1 ст. ложка тертого хрена
♥ 2 ст. ложки масла или маргарина
♥ 1 щепотка сахара
♥ панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте на тонкие ломти и отбейте. На сковороду положите 1 ст. ложку сливочного масла и жарьте мясо 2–3 минуты с каждой стороны. Посолите, поперчите и отставьте на край плиты.

Бананы очистите от кожуры иразрежьте вдоль на две части. Каждую половинку обваляйте в муке, посыпьте солью и перцем, обмакните во взбитое яйцо и обваляйте в панировочных сухарях. Разогрейте оставшийся от жаренья мяса жир, добавьте 1 ст. ложку масла или маргарина и обжарьте подготовленные половинки бананов до образования золотистой корочки.

Сливки смешайте с тертым хреном. Желток взбейте и добавьте к сливкам. Получившуюся смесь взбейте и, продолжая взбивать, добавьте в нее жир, оставшийся от жаренья мяса и бананов. Приправьте солью, перцем, сахаром и вылейте смесь на мясо. Подавайте с подготовленными бананами.

Говяжья грудинка под двумя соусами «Двойной обгон»

♥ 500 г говяжьей грудинки
♥ 1 луковица
♥ 1 лавровый лист
♥ 4 горошины перца
♥ 1 бутон гвоздики

Для соуса из яблок и хрена:

♥ 1 яблоко
♥ 2 ч. ложки бульона или сливок
♥ 1 щепотка сахара
♥ 2 бульонных говяжьих кубика
♥ тертый хрен, уксус, растительное масло и соль – по вкусу

Для соуса борделез:

♥ 1 ст. ложка мелко нарубленного говяжьего костного мозга

♥ 1 луковица
♥ 1/2 стакана бульона
♥ 1/4 л красного сухого вина
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 1 ст. ложка томатной пасты
♥ 2–3 ст. ложки лимонного сока
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ 1 ч. ложка мелко нарубленной зелени петрушки
♥ тимьян на кончике ножа
♥ перец и соль – по вкусу

Мясо положите в кипящую воду и варите до готовности. Незадолго до готовности добавьте специи, лук и посолите. Для улучшения вкуса положите бульонные кубики. Вареную грудинку гарнируйте рассыпчатым рисом. Подавайте оба соуса отдельно.

Для соуса из яблок и хрена очистите от кожуры и сердцевины яблоки. Подготовленные яблоки натрите на мелкой терке и смешайте с таким же количеством тертого хрена. Добавьте уксус, растительное масло, соль, сахар, бульон или сливки и тщательно перемешайте.

Для соуса борделез растопите масло и обжарьте в нем мелко нарубленный лук. Всыпьте муку, обжарьте ее вместе с луком, разведите бульоном и кипятите 10 минут. Затем добавьте тимьян, петрушку, вино, лимонный сок, томатную пасту, посолите, поперчите и кипятите 5 минут. Последним положите мелко нарубленный костный мозг и дайте соусу настояться.

Деликатесные голубцы «Пряничные»

♥ 500 г говядины
♥ 2 яблока
♥ 1 кочан капусты
♥ 5 луковиц
♥ 1 медовый пряник
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Лук и яблоки нарежьте кубиками. Мясо порежьте на ломтики, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте с луком. Капустные листья ошпарьте и срежьте твердые стебли. На середину каждого капустного листа выложите начинку из мяса и лука и сверните конвертиком.

На дно гусятницы или глубокой сковороды налейте растительное масло, положите яблоки, на них голубцы, залейте водой и немного посолите. Тушите на слабом огне 40 минут, затем добавьте измельченный пряник и тушите еще 20 минут.

Фаршированная телятина «Эльдорадо»

♥ 2 кг телятины без костей куском
♥ 400 г шпината
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 стебель лука-порея
♥ 3 яйца
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 3 бутона гвоздики
♥ 1 лавровый лист
♥ 4 горошины черного перца
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Шпинат переберите, вымойте, нарежьте соломкой и опустите в подсоленный кипяток на 2 минуты. Затем откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.

Сварите вкрутую 2 яйца и измельчите их. Морковь, лук и белую часть лука-порея мелко нашинкуйте и обжаривайте 3 минуты. Смешайте обжаренные овощи, шпинат и яйца. Добавьте 1 сырое яйцо, муку, соль и тщательно перемешайте.

Телятину вымойте, обсушите бумажными салфетками и положите на разделочную доску. Острым ножом сделайте продольный надрез так, чтобы ширина отделяемого куска составляла треть от общей ширины. Закончите надрез, не доходя до края куска на 2 см. Разложите надрезанный кусок так, чтобы мясо открылось, как книга. В толстой части куска сделайте ножом глубокий карман и вложите в него большую часть приготовленной начинки. Верните тонкий пласт мяса на место, как бы закрывая книгу. Скрепите надрез зубочистками по всей длине с интервалом 2 см и свяжите зубочистки ниткой.

В кастрюле вскипятите воду, положите оставшуюся начинку, порезанную зеленую часть лука-порея, гвоздику, перец горшком и лавровый лист. Уложите мясо швом вниз, доведите до кипения, снимите пену, убавьте огонь и варите, неплотно прикрыв крышкой, 1,5 часа.

Готовую телятину переложите на блюдо, накройте пищевой пленкой и дайте остыть до комнатной температуры. Выньте зубочистки вместе с ниткой. Нарежьте мясо на куски толщиной 1,5 см и нагрейте. Подавайте, полив небольшим количеством горячего отвара.

Телятина с овощами «Только у нас и только для вас!»

♥ 400 г мякоти телятины

♥ 1 луковица
♥ 1 сладкий перец
♥ 1 ст. ложка тертого сыра
♥ 1 ст. ложка молотых сухарей
♥ 1 ч. ложка винного уксуса
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ растительное масло, зелень, молотый черный перец и перец чили – по вкусу

Лук и сладкий перец нашинкуйте соломкой, телятину порежьте на порционные куски и отбейте. Уксус смешайте с перцем чили, черным перцем, солью и сахаром. Сбрызните мясо получившимся маринадом и дайте пропитаться, как минимум, 30 минут.

В смазанную маслом форму уложите слоями мясо, лук, перец, сбрызните маслом и посыпьте смесью из сухарей и сыра. Запекайте 30 минут в духовке при температуре 200 °С. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Баранина в вине «Рог изобилия»

♥ 4 стейка из баранины по 200 г
♥ $^1/_2$ стакана чернослива
♥ 200 мл красного вина
♥ 200 мл бульона из-под баранины
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 4 ст. ложки бальзамического уксуса
♥ 2 ст. ложки измельченного тимьяна
♥ растительное масло – по вкусу

Сахар нагрейте, чтобы он растаял и приобрел темный карамельный цвет. Влейте уксус, перемешайте, затем добавьте чернослив, бульон и вино. Кипятите 10 минут, пока жидкость не выпарится наполовину, и добавьте 1 ст. ложку тимьяна.

Нагрейте чугунную сковороду и обжарьте стейки с каждой стороны до готовности. Подавайте с картофельным пюре, полив получившимся соусом и посыпав оставшимся тимьяном.

Баранина под соусом из красной смородины «Богатое воображение»

♥ 1 кг баранины куском
♥ цедра и сок
♥ 1 апельсина
♥ 2 ст. ложки сухого хереса
♥ 2 зубчика чеснока

♥ 2 ст. ложки меда
♥ соль – по вкусу
Для соуса:
♥ 200–300 г красной смородины
♥ цедра 1 лимона
♥ 1–2 ч. ложки муки
♥ красное вино (сухое или десертное в зависимости от кислоты ягод) и сахар – по вкусу

Разогрейте духовку до 180 °С. Положите баранину в форму, накройте фольгой и запекайте 1 час 40 минут. Последние 15 минут запекайте баранину без фольги, каждые 5 минут поливая ее маринадом. Для маринада смешайте цедру и сок апельсина, херес, пропущенный через пресс чеснок, мед и соль. Достаньте баранину из духовки и поставьте на 10 минут пропитываться. Подавайте с запеченным картофелем, цветной капустой и соусом из красной смородины.

Для соуса разомните ягоды, добавьте цедру и маринад, которым поливали мясо. Поставьте на слабый огонь и доведите до кипения. Процедите соус, ягодную мякоть слегка протрите через сито, чтобы соус был гуще. Поставьте процеженный соус на огонь, добавьте сахар и дайте соусу немного свариться. Затем осторожно введите муку и тщательно перемешайте. Дайте соусу прогреться еще несколько минут и снимите с огня.

Баранина в чайном соусе «Чайна-таун»

♥ 800 г мякоти баранины
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу
Для соуса:
♥ 3 пакетика черного чая
♥ 200 г чернослива без косточек
♥ 300 мл воды
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ $^1/_2$ палочки корицы
♥ соль – по вкусу

Баранину нарежьте мелкими кубиками и жарьте на сильном огне 5 минут, постоянно помешивая. Мясо посолите, поперчите, снимите со сковороды и поставьте в теплое место.

Для соуса воду доведите до кипения, залейте пакетики чая, корицу и выдержите 10 минут. Затем положите в чай чернослив. В сковороду, где жарилась баранина, влейте почти весь чай, оставив столько, сколько нужно для того, чтобы чай слегка покрывал чернослив. Чай посолите, всыпьте сахар и варите на

слабом огне 10 минут. Затем выложите баранину и тушите под крышкой 45 минут. Извлеките корицу из чая, добавьте его вместе с черносливом к мясу и тушите еще 15 минут. Подавайте с отварной или консервированной фасолью, полив соусом.

Бараний окорок с курагой «Гранд-сити»

- ♥ 1 бараний окорок
- ♥ 300 г кураги
- ♥ 3 зубчика чеснока
- ♥ 2 ст. ложки рубленой зелени майорана
- ♥ 3 ст. ложки оливкового масла
- ♥ зелень, перец и соль – по вкусу

У окорока вырежьте бедренную кость, от берцовой кости отрубите головку. Поверните окорок берцовой костью к себе и зачистите ее. Окорок натрите солью, перцем и смажьте маслом. Чеснок порубите. Курагу смешайте с майораном и чесноком. Углубление окорока наполните массой из кураги.

Подготовленный окорок заверните в фольгу, выложите на противень и запекайте 1 час в духовке при температуре 200 ˚С. Затем раскройте фольгу и запекайте еще 1 час, поливая образовывающимся соком. Готовый окорок нарежьте на порционные куски. Подавайте, полив томатным соусом и украсив зеленью.

Тушеная баранина с овощами «Итальянский квартал»

- ♥ 800 г мякоти баранины
- ♥ 4–5 картофелин
- ♥ 400 г белокочанной капусты
- ♥ 2 шт. крупной моркови
- ♥ 2 кабачка
- ♥ 2 крупных помидора
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 4–5 зубчиков чеснока
- ♥ 2 стакана кипятка
- ♥ 1 веточка свежей мяты
- ♥ оливковое масло, сушеный орегано, черный перец горошком и соль – по вкусу

Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте до золотистого цвета на разогретом оливковом масле. Добавьте нарезанный полукольцами (или четвертинками колец) лук и жарьте еще 5–7 минут, помешивая. Затем положите крупно нарезанные капусту и картофель, нарезанный полукружиями

кабачок, нарезанные кубиками морковь и помидоры.

Влейте 2 стакана подсоленного кипятка и тушите на слабом огне 1,5–2 часа. В конце тушения добавьте измельченный чеснок, перец, орегано и мяту. Подавайте с лавашем.

Шашлык из свинины на противне «С дымком»

♥ *На 1 кг свинины:*
♥ 1 большая луковица
♥ 3 зубчика чеснока
♥ 2 лавровых листа
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ соевый соус, растительное масло, приправа для гриля и соль – по вкусу

Мясо порежьте, немного посолите, добавьте к нему мелко порезанные лук и чеснок, раскрошенный лавровый лист, приправу, сахар, полейте маслом, обильно соевым соусом и тщательно перемешайте. Соевый соус должен почти впитаться в мясо.

Разложите свинину на противне, включите духовку на самую большую мощность и запекайте мясо. За 8-10 минут до окончания приготовления уменьшите огонь, полейте шашлык соусом и доведите до готовности.

Запеченная свинина «Закачаешься!»

♥ 1 кг свинины
♥ 4 яблока
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 3 стебля сельдерея
♥ 1 стебель лука-порея
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ч. ложка корицы
♥ 4 ст. ложки кальвадоса или белого вина
♥ 2 ч. ложки муки
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ тмин, перец и соль – по вкусу

Свинину посолите, поперчите и посыпьте тмином. Овощи нарежьте крупными кубиками, вместе с мясом заверните в фольгу и сверху проколите ее. Запекайте мясо в духовке при температуре 225 °С чуть больше 1 часа.

Яблоки очистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину, посыпьте сахаром, обжарьте, посыпьте корицей и залейте

кальвадосом. Затем яблоки выньте, овощи, которые запекались со свининой, положите в кальвадос, добавьте слегка обжаренную муку и прокипятите. Полученный соус подавайте отдельно. Подготовленными яблоками гарнируйте свинину.

Свиное филе с розмарином «Виват!»

♥ 700 г свиного филе
♥ 2 луковицы
♥ 2 кисло-сладких яблока
♥ 250 мл сливок
♥ 4 ст. ложки кальвадоса
♥ 1 ст. ложка сушеного розмарина
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Свиное филе вымойте и тщательно обсушите бумажным полотенцем. Мясо со всех сторон натрите солью, перцем и розмарином. В глубокой сковороде разогрейте 2 ст. ложки растительного масла и со всех сторон обжарьте в нем филе до золотисто-коричневой корочки. Затем уменьшите огонь и, время от времени переворачивая, обжаривайте мясо еще 15 минут. Выньте филе из сковороды, аккуратно заверните в фольгу и поместите в духовку на слабый огонь.

Лук нарежьте тонкими кольцами. Яблоки вымойте, по желанию, очистите от кожуры, разрежьте на 4 части, удалите сердцевину и нарежьте небольшими дольками. В сковороде разогрейте оставшееся растительное масло. В течение 10 минут обжаривайте в нем яблоки и кольца лука, затем посолите и поперчите.

Свиное филе достаньте из духовки, выложите в сковороду и сбрызнете кальвадосом. Влейте сливки, добавьте подготовленные яблоки и лук, перемешайте, доведите до кипения, посолите и поперчите. Готовое филе порежьте на порционные куски. Подавайте с вареным картофелем или морковью.

Свинина в имбирной глазури «Чудеса случаются»

♥ 1 свиная нога весом 3–4 кг с кожей или со слоем подкожного жира
♥ 1 луковица
♥ 5 см среднего по толщине корня имбиря
♥ 3 веточки мяты
♥ 2 ст. ложки бутонов гвоздики
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для глазури:

♥ $^3/_4$ стакана сахара

♥ 2,5 см среднего по толщине корня имбиря

♥ 100 г кумкватов (другое название – кинкан; мелкий апельсин оранжево-желтого цвета, вытянутой формы, длиной около 4 см)

Свинину тщательно вымойте и обсушите. Сделайте глубокий надрез вдоль кости и, раздвинув мясо, удалите ее. Натрите свинину солью и перцем, сверните рулетом и перевяжите в нескольких местах кулинарной веревкой.

Разогрейте духовку до 160 ˚С. Лук тонко нарежьте, имбирь очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Мяту вымойте и обсушите. Положите лук, имбирь и мяту на дно глубокой формы, сверху выложите свинину и налейте столько воды, чтобы мясо было погружено в нее на 5 см. Накройте форму 3 слоями фольги и запекайте свинину в духовке 1,5 часа. Затем уменьшите температуру до 140 ˚С и продолжайте запекать еще 2–2,5 часа (на каждые 500 г мяса требуется 30 минут запекания плюс 20–25 минут дополнительно для целого куска).

Для глазури в сотейник всыпьте сахар, налейте 150 мл воды и прогревайте на слабом огне до полного растворения сахара. Положите тонко нарезанный имбирь и продолжайте прогревать, помешивая, 5 минут. Затем добавьте нарезанные тонкими кружками кумкваты и прогревайте 2 минуты. Шумовкой переложите кумкваты на блюдо. Прогревайте глазурь еще 5 минут, пока она не загустеет, и снимите с огня.

В форму для запекания положите фольгу, смажьте ее маслом и выложите свинину. Срежьте с нее кожу, оставив тонкий слой подкожного жира. Острым ножом надрежьте слой жира ромбами. В каждый из получившихся ромбов воткните бутон гвоздики.

Увеличьте температуру духовки до 200 ˚С. Смажьте свинину глазурью, оставив 3 ст. ложки, и запекайте 20 минут. Оставшуюся глазурь смешайте с кумкватами и отдельно подавайте к готовой свинине.

Свиные отбивные с грибами «Дань классике»

♥ 400 г свинины

♥ 50 г сушеных грибов (лучше белых)

♥ 1 небольшая луковица

♥ 2 ст. ложки молока

♥ 1 яйцо

♥ 4 ст. ложки панировочных сухарей

♥ майонез и соль – по вкусу

Свинину порежьте на порционные куски, отбейте и посолите. Грибы сварите в подсоленной воде, порежьте и смешайте с рубленым луком. Подготовленные грибы и лук положите на куски свинины и сверните рулетом. Обмакните рулеты сначала в смесь яйца с молоком, затем в сухари. Смажьте рулеты майонезом и запеките в разогретой духовке до готовности.

Свиные стейки с соусом из виски «Пенсильвания-авеню, 1600»

♥ 4 свиных стейка
♥ 2 луковицы
♥ 2–3 ст. ложки виски
♥ 1–2 ч. ложки коричневого сахара
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 50 г сливочного масла
♥ $^3/_4$ стакана мясного бульона (воды)
♥ перец и соль – по вкусу

Стейки смажьте растопленным сливочным маслом и обжарьте на гриле по 7–8 минут с каждой стороны (можно обжарить на сковороде). Подавайте, полив соусом.

Для соуса лук мелко порежьте, обжарьте на слабом огне до прозрачности на сливочном масле. Помешивая, постепенно всыпьте муку, осторожно влейте бульон (воду), добавьте сахар и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите около 2 минут. Если соус будет слишком густым, добавьте немного воды. Влейте виски, посолите, поперчите и снимите с огня.

Свиное сердце под маринадом «Новый взгляд»

♥ 3–4 свиных сердца
♥ 2–3 луковицы
♥ 1 стакан натертых на мелкой терке маринованных огурцов и/или нашинкованных соломкой маринованных патиссонов
♥ 1 банка оливок, фаршированных лимоном
♥ 1 лимон
♥ растительное масло, вода, уксус, сахар, карри, черный перец горошком (или смесь разных сортов перца) и соль – по вкусу

По желанию:

♥ 1 банка каперсов
♥ 1 банка маринованного жемчужного лука

Сердце тщательно промойте, залейте крутым кипятком, добавьте перец и варите 4 часа на слабом огне. За 20 минут до

готовности отлейте немного бульона, растворите в нем соль и влейте к сердцу. Готовое сердце выньте из бульона, остудите, очистите от протоков и нарежьте небольшими брусочками.

Лук нашинкуйте соломкой, залейте маринадом, приготовленным по вкусу из воды, уксуса, соли и сахара, и оставьте на сутки (или используйте готовый жемчужный лук). Подготовленный лук откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Маринованный лук слегка обжарьте, смешайте с сердцем и еще немного обжарьте. Лимон с цедрой порежьте тонкой соломкой, смешайте с огурцами (патиссонами), оливками (и каперсами), добавьте к сердцу, посыпьте карри, перемешайте, при необходимости посолите и тушите на слабом огне 5–6 минут.

Это блюдо можно подавать, завернув сердце в порционный конверт из лаваша и добавив внутрь дольку маринованного чеснока. Подготовленные конверты можно разогреть в микроволновой печи.

Жаркое из говяжьего фарша с ананасами «Все в восторге»

♥ 400 г говяжьего фарша
♥ 1 стакан консервированных ананасов кусочками
♥ 3 сладких красных перца
♥ 400 г капусты
♥ 2 ст. ложки соевого соуса вместо соли
♥ 1 ст. ложка растительного масла пряности – по вкусу

Сладкий перец и капусту нашинкуйте соломкой, залейте на две трети водой, добавьте пряности и тушите около 20 минут. Мясной фарш обжарьте, положите к капусте, заправьте соевым соусом и поперчите. Тушите 5 минут, добавьте перец, ананасы, накройте крышкой и тушите еще 5 минут.

Стейки из фарша с яблоками и орехами «Кальвадосные»

♥ 500 г смешанного мясного фарша
♥ $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов
♥ 2 пучка петрушки
♥ 2 ст. ложки топленого масла
♥ перец и соль – по вкусу

Для соуса:

♥ 2 яблока
♥ $^1/_3$ стакана кальвадоса

♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 500 мл бульона из кубиков
♥ 200 мл сливок
♥ 2 пучка зеленого лука
♥ 1–2 ч. ложки крахмала
♥ перец и соль – по вкусу

Петрушку порубите вместе с орехами, смешайте с мясным фаршем, солью, перцем и тщательно вымесите. Сделайте плоские стейки, обжарьте их в топленом масле и заверните в фольгу. Перед подачей нагрейте стейки в духовке. Отдельно подавайте соус.

Для соуса у яблок удалите сердцевину и нарежьте их дольками. Тушите яблоки в оставшемся на сковороде жире, посыпьте сахаром и выложите из сковороды. Зеленый лук нарежьте и обжарьте. Добавьте яблоки, влейте бульон, сливки, кальвадос и разведенный в воде крахмал. Получившийся соус посолите и поперчите.

Зразы с фруктовым гарниром «Обожаемые»

♥ 1 кг фарша (говяжьего, индюшачьего или смешанного)
♥ $^1/_3$ от объема фарша размоченного белого хлебного мякиша или измельченных в крошку пресных галет
♥ 1–2 сырые или обжаренные луковицы
♥ 1–2 картофелины
♥ растительное масло, мука, перец и соль – по вкусу

По желанию:

♥ 3–4 зубчика чеснока

Для начинки:

♥ 2–3 луковицы
♥ 1–2 шт. моркови
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для гарнира:

♥ 2–3 яблока
♥ 1–2 груши
♥ 1–2 персика
♥ 8-10 слив
♥ 20–30 виноградин
♥ вода, сахар и корица – по вкусу

Хлебный мякиш, картофель, лук и по желанию чеснок пропустите через мясорубку, смешайте с фаршем, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. В центр небольшой лепешки из подготовленного фарша положите начинку, защипните края, придайте форму зраз, обваляйте в муке и жарьте

до готовности. Для начинки морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и обжарьте, посолив и поперчив.

Для гарнира очистите фрукты от сердцевины, семян и косточек, нарежьте крупными дольками, добавьте немного кипятка и тушите до готовности, добавив сахар и корицу. Подавайте теплым.

Зразы с печенью и яйцом «Уважаемые»

♥ 500 г говядины
♥ 1–2 луковицы
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу
Для начинки:
♥ 200 г говяжьей печени
♥ 50 г сала
♥ 1 луковица
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
♥ 2 ст. ложки топленого масла
♥ перец и соль – по вкусу

Из говядины и лука приготовьте фарш, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Сделайте лепешки, в центр каждой положите начинку из печени, защипните края и придайте форму зраз. Подготовленные зразы положите на смазанный сливочным маслом противень и запеките в духовке до готовности.

Для начинки печень и сало нарежьте маленькими кусочками и обжарьте на топленом масле. Затем добавьте тертый лук, рубленое яйцо, посолите, поперчите и перемешайте.

Котлеты с изюмом и корицей «Дольче вита»

♥ 500 г фарша
♥ 2 яйца
♥ 2 большие горсти панировочных сухарей
♥ 2 горсти изюма
♥ молоко, сушеная петрушка, корица, растительное масло, душистый перец и соль – по вкусу

Добавьте в фарш взбитые яйца, молоко, специи, изюм, сухари и вымесите до однородной массы. Если нужно, добавьте в массу сухари или молоко в зависимости от ее густоты. Тщательно вымесите фарш, разделите его на 9-12 равных частей и придайте каждой форму котлеты. Обжаривайте котлеты с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Котлеты с пряностями «По-стамбульски»

♥ 200 г говядины
♥ 100 г жирной баранины
♥ 1 луковица
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 картофелина
♥ 1 ломтик белого хлеба
♥ 2 ст. ложки молока
♥ 1 ст. ложка изюма
♥ 1 яйцо
♥ растительное масло, мука, тмин, зелень петрушки, молотый душистый и черный перец, соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку 2 раза. Во второй раз вместе с мясом пропустите картофелину, морковь, лук и замоченный в молоке хлеб. Добавьте в смесь специи, соль, нарезанную зелень петрушки и тщательно перемешайте. Сделайте 8 котлет, в середину каждой положив по нескольку изюминок. Обваляйте котлеты в муке и обжарьте во фритюре.

Сборное жаркое в горшочках «Гусарское»

♥ 300 г баранины
♥ 200 г говяжьей печени
♥ 100–150 г почек
♥ 7–8 картофелин
♥ 200 г шампиньонов
♥ 2 луковицы
♥ 250 г мясного бульона
♥ $^1/_2$ стакана сметаны
♥ $^1/_2$ стакана молока
♥ 100 г топленого масла
♥ перец и соль – по вкусу

Печень очистите от пленок и замочите в молоке на 2–3 часа. Почки обдайте кипятком несколько раз. Баранину порежьте на небольшие кусочки и обжарьте на топленом масле до полуготовности.

Грибы сварите и немного потушите в сметане. Лук нашинкуйте, картофель порежьте кубиками. Все подготовленные продукты разложите слоями по порционным горшочкам, залейте бульоном, добавьте по кусочку топленого масла, если нужно, немного посолите и доведите в духовке до готовности.

Мясные клецки в миндальном соусе «Дамские

штучки»

♥ 500 г рубленого мяса
♥ 2 ломтика белого хлеба
♥ 1/2 стакана молока
♥ 1 яйцо

Для соуса:

♥ 2 ст. ложки мелко нарубленного лука
♥ 1/2 стакана очищенного толченого миндаля
♥ 1/2 стакана томатной пасты
♥ 1 ломтик белого хлеба
♥ 1 1/2 стакана воды
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 1/2 ч. ложки соли
♥ 1/2 ч. ложки перца

Размоченные в молоке и размятые ломтики белого хлеба смешайте с мясом, взбитым яйцом, посолите и поперчите. Сделайте небольшие шарики, опустите их в кипящий соус, накройте крышкой и варите 20 минут на слабом огне. Подавайте с 3–4 картофелинами, нарезанными кубиками и сваренными в этом же соусе.

Для соуса лук обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла, добавьте томатную пасту, воду, специи и тушите на слабом огне 20 минут. В оставшихся 2 ст. ложках масла отдельно обжарьте миндаль, толченый чеснок, раскрошенный ломтик хлеба, влейте немного воды, смешайте с подготовленным луком и прокипятите.

Клецки из говяжьих мозгов «Не теряйте головы!»

♥ 400 г говяжьих мозгов
♥ 250 г белого хлеба
♥ 3–4 ст. ложки сметаны
♥ 2 яйца
♥ 250 г томатного соуса
♥ 50 г сливочного масла
♥ зелень, мускатный орех и соль – по вкусу

Говяжьи мозги сварите, мелко покрошите, смешайте с раскрошенным и обжаренным на сливочном масле белым хлебом, взбитыми яйцами и мускатным орехом. Немного посолите и тщательно перемешайте, затем добавьте зелень, сметану и снова перемешайте. Из полученного фарша сделайте клецки и обжарьте их на сливочном масле. Подавайте с томатным соусом.

Грудинка с брынзой в горшочках «Свет в конце тоннеля»

На 2 горшочка:

♥ 300 г копченой грудинки
♥ 200 г брынзы
♥ 4 вареные картофелины
♥ 2 помидора
♥ 1 луковица
♥ 2 яйца
4 ст. ложки растительного масла
♥ зелень укропа, петрушки и соль – по вкусу

На дно каждого горшочка влейте по 2 ст. ложки масла и положите слой нарезанного полукольцами лука. Затем выложите слой картофеля, порезанного кружками толщиной до 1 см. Поверх картофеля уложите слой копченой грудинки, нарезанной кубиками. Затем выложите слой помидоров, порезанных кружками толщиной 0,5 см. Каждый слой посолите. Помидоры посыпьте натертой на крупной терке брынзой и влейте, не взбивая, яйцо. Поставьте горшочки в разогретую духовку. Как только яйца запекутся, выньте горшочки из духовки. Подавайте, посыпав зеленью.

Плов с голубцами из виноградных листьев «Дружба народов»

Для плова:

♥ 1 кг баранины (говядины, свинины, курятины, индюшатины)
1 кг риса
♥ 1 кг моркови
♥ 4–5 луковиц
♥ 3 головки чеснока
♥ 300 мл растительного масла
♥ специи (зира, барбарис, куркума, красный молотый перец и т. п.) и соль – по вкусу

Для голубцов:

♥ 350 г мяса
♥ 4–5 луковиц
♥ $^1/_2$ ч. ложки перца
♥ 25–30 свежих или консервированных виноградных листьев
♥ соль – по вкусу

Для голубцов приготовьте фарш с луком, посолите и поперчите. Если используете свежие листья винограда,

ополосните их в холодной воде. Разложите на каждый лист по 1 ч. ложке фарша и сделайте маленькие голубцы. Чтобы голубцы не разворачивались, положите их на доску швом вниз. Когда все голубцы будут готовы, соберите их с помощью иголки и нитки в «ожерелье», положите в отдельную посуду и прокипятите.

Для плова тщательно промойте рис, пока вода не станет прозрачной, после чего замочите рис в теплой воде. Налейте масло в казан или посуду, которую вы используете для приготовления плова, и нагревайте на сильном огне 5–7 минут. После того как масло накалится, положите в него небольшую луковицу. Через некоторое время луковица потемнеет, после чего выбросьте ее.

Положите в масло нарезанный кольцами или полукольцами лук. Когда лук обжарится и приобретет насыщенный золотистый цвет, добавьте к нему мясо, порезанное на куски величиной со спичечный коробок, и перемешайте.

Когда мясо обжарится и начнет покрываться золотистой корочкой (приблизительно через 40–50 минут на огне, чуть сильнее среднего), добавьте специи (отложив 1 ч. ложку зиры), соль, перемешайте, после чего добавьте морковь, порезанную тонкой соломкой.

Обжаривайте получившийся зирвак 2–3 минуты и залейте его примерно литром обязательно горячей воды. Туда же добавьте чеснок, очищенный так, чтобы дольки остались скрепленными. Головки чеснока погрузите в морковь, убавьте огонь до среднего и варите 40–50 минут.

Когда мясо будет почти готово, а чеснок мягким, увеличьте огонь до максимума. Перед закладкой риса в зирвак положите голубцы. Слейте воду, в которой был замочен рис, и выложите его в казан. Залейте рис 3–4 стаканами кипятка и ждите, пока вода выпарится. Огонь должен быть очень сильным. Ни в коем случае не перемешивайте плов.

Когда вся вода выкипит, попробуйте рис. Если он не готов, проткните рис до дна и долейте в «колодцы» немного кипятка. Если рис почти готов, отодвиньте немного рис сбоку и убедитесь, что воды нет. Выключите огонь, посыпьте рис 1 ч. ложкой зиры и плотно накройте крышкой. По-прежнему ничего не перемешивайте.

Дайте плову настояться, затем перемешайте и выложите на блюдо. Подавайте, сверху разложив голубцы.

Мясное ассорти с кальмарами «Пять звезд»

♥ 4 филе куриной грудки

♥ 400 г свинины
♥ 350–400 г кальмаров
♥ 100 г креветок
♥ 200 г замороженного зеленого горошка
♥ 2 луковицы
♥ 1 сладкий перец
♥ 1 головка чеснока
♥ 1 стакан риса
♥ 1 л бульона
♥ 1 ч. ложка молотого шафрана
♥ 100 мл оливкового масла
♥ зелень, перец и соль – по вкусу

Мясо и кальмары нарежьте кусочками, сладкий перец кубиками, лук и чеснок порубите. Мясо, кальмары, креветки обжарьте в масле и выложите из сковороды. Лук, чеснок и сладкий перец спассеруйте в оставшемся жире.

Добавьте рис, горошек, специи, влейте бульон и тушите 10 минут. Затем положите мясо, кальмары, креветки, приправьте шафраном, перцем, солью и тушите 10 минут. Подавайте, украсив веточками зелени.

Равиоли с ветчиной и грибами «Ваше ноу-хау»

Для теста:
♥ $1^1/_2$ стакана муки
♥ 2 яйца и 1 желток
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ 1 щепотка соли
Для начинки:
♥ 400 г ветчины
♥ 250 г шампиньонов
♥ 1 луковица
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 2 веточки базилика
♥ 4–5 веточек петрушки
♥ 1 пучок зеленого лука
♥ 2 желтка
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ сметана, перец и соль – по вкусу

Для начинки грибы вымойте, обсушите и порежьте. Лук нарежьте полукольцами. Чеснок крупно нарежьте. Раскалите сковороду, влейте масло, обжаривайте чеснок 30 секунд, затем удалите его. Лук обжаривайте 3 минуты, добавьте грибы, посолите, поперчите и жарьте на сильном огне, пока не выкипит

весь выделившийся сок. Выложите грибы на сито, оставьте на 10 минут, затем переложите в миску.

В той же сковороде 2 минуты обжаривайте, постоянно помешивая, нарезанную ветчину. Зелень вымойте, обсушите и отложите 8 больших листиков базилика. Остальной базилик измельчите вместе с петрушкой и зеленым луком. Добавьте в миску с грибами ветчину и нарубленную зелень. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Сделайте из получившейся начинки 4 шарика. Отложенные листья базилика смажьте растительным маслом и положите их на шарики. Накройте начинку пищевой пленкой и поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

Для теста просейте муку с солью. Вбейте яйца, добавьте желток и масло. Вымешивайте тесто не менее 10 минут, скатайте его в шар, накройте влажным полотенцем и оставьте на 10 минут.

Затем раскатайте тесто и вырежьте из него 4 круга диаметром 10 см и 4 круга диаметром 12 см.

Положите в центр каждого 12-сантиметрового круга начинку, смажьте края теста взбитым яйцом, накройте оставшимися кругами и прижмите края пальцами. Проследите, чтобы внутри не осталось воздуха.

В большую кастрюлю налейте воду, поставьте на огонь и посолите. Как только вода начнет закипать, опустите в нее равиоли и варите 4 минуты. Готовые равиоли выкладывайте шумовкой на подогретое блюдо и сбрызгивайте оливковым маслом. Подавайте со сметаной.

Курица под маринадом «В гнезде глухаря»

♥ 200 г куриного филе
♥ 2 крупные картофелины
♥ 100 г винограда
♥ $^1/_2$ апельсина
♥ растительное масло, зелень или консервированный горошек, перец и соль – по вкусу

Для маринада:

♥ 2–3 ст. ложки соевого соуса
♥ 1 ст. ложка белого вина
♥ 3 зубчика чеснока
♥ $^1/_2$ ч. ложки сахара

Картофель нашинкуйте максимально длинными брусочками и жарьте во фритюре около 5 минут в широкой кастрюле, чтобы брусочки не сломались. Аккуратно извлеките картофель из масла, уложите на блюде по кругу в форме гнезда и посолите.

Куриное филе нарежьте на кусочки и положите на 1 час в маринад. Для маринада смешайте соевый соус, пропущенный через пресс чеснок, вино и сахар.

Положите подготовленное филе в сковороду, влейте немного воды и тушите. Когда бульон выкипит, обжарьте кусочки филе на масле от фритюра. Готовую курятину уложите в гнездо из картофеля. Подавайте, украсив виноградом, дольками апельсина, зеленью или консервированным зеленым горошком.

Курица под соусом из персиков «Сон в летнюю ночь»

♥ 2 куриные грудки без кожи и костей
♥ 100 г сыра
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу
Для соуса: 2 персика
♥ 1 сладкий перец
♥ 1 зубчик чеснока 2 ст. ложки воды
♥ 1 ч. ложка лимонного сока
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ зелень укропа или петрушки, перец и соль – по вкусу

Курятину порежьте на кусочки около 2 см толщиной. Затем осторожно, чтобы мясо не развалилось, отбейте, посолите и поперчите. На каждый кусок курятины положите полоску сыра, сложите кусок пополам, чтобы получился пирожок. Скрепите его зубочисткой и обжарьте до готовности на сковороде с антипригарным покрытием. Подавайте, полив горячим персиковым соусом.

Для соуса перец ошпарьте, снимите кожицу, удалите сердцевину, порежьте полосками и обжарьте. Чеснок пропустите через пресс, зелень порежьте, поперчите, добавьте лимонный сок, пряности и тщательно перемешайте. Персики и перец нарежьте мелкими кубиками, добавьте чеснок с зеленью, воду, накройте крышкой и тушите около 10 минут, пока персики и перцы не станут мягкими.

Курица с чесноком по-французски «Ах, гарни!»

♥ 1 курица (2 кг)
♥ 2 букетика гарни (пучки свежей петрушки, тимьяна и розмарина с добавлением 1 лаврового листа на пучок)
♥ 40 неочищенных зубчиков чеснока
♥ 50 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу
Для соуса:

♥ 100 мл белого вина
♥ 100 мл воды
♥ 3 ст. ложки измельченной зелени
♥ 2 ст. ложки оливкового масла соль – по вкусу

Разогрейте духовку до 180 °С. Курицу натрите солью, положите внутрь букетик гарни и смажьте кожу по всей поверхности маслом. Положите курицу в форму для запекания вместе с чесноком и вторым букетиком гарни. Запекайте курицу 1 час 30 минут, часто поливая образовывающимся соком. Когда курица будет готова, достаньте ее из духовки вместе с половиной чеснока, заверните в фольгу и держите в теплом месте. Подавайте, нарезав на порционные куски, с соусом, очищенным чесноком и овощами.

Для соуса поставьте форму, в которой запекалась курица, на огонь, влейте воду, вино и доведите до кипения. Соберите чеснок, очисти, сделайте из него пюре, положите в форму и кипятите 5 минут. Затем пропустите через сито, добавьте оливковое масло, зелень и, если надо, посолите.

Куриные колбаски «Немикояновские»

♥ 600 г куриного филе
♥ $1^1/_2$ стакана рубленых грецких орехов
♥ 100 г сливок
♥ 2 яйца
♥ 3 ст. ложки сливочного масла зелень и соль – по вкусу

Филе 2 раза пропустите через мясорубку, посолите, добавьте измельченные и слегка обжаренные орехи, сливочное масло и сливки. Все тщательно перемешайте и сделайте колбаски. Смочите их во взбитых яйцах и запеките в разогретой духовке. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Курица с телячьим языком в вине «Бургундия»

♥ 1 курица (1 кг)
♥ 1 телячий язык
♥ 100 г шампиньонов
♥ 4 луковицы
♥ $^1/_4$ стакана рубленых грецких орехов
♥ 2 стакана сухого красного вина
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 2 ч. ложки муки
♥ 1 ч. ложки сахара
♥ 2–3 веточки тимьяна

♥ 1 лавровый лист
♥ 2 ст. ложки оливкового масла
♥ коньяк, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Язык сварите, обдайте холодной водой, очистите и порежьте ломтиками. Курицу порежьте на порционные куски, обжарьте до золотистой корочки и выньте из сковороды. Каждую луковицу разрежьте на 4 части, обжарьте и положите в сковороду, где обжаривалась курица. Добавьте порезанные грибы, орехи и измельченный чеснок. Сверху уложите курицу, посыпьте мукой, добавьте пряности, влейте коньяк и тушите на слабом огне около 10 минут. Затем влейте вино, добавьте сахар, посолите, поперчите и тушите 45–60 минут. Готовую курицу выложите на ломтики языка. Соус, образовавшийся при тушении курицы, выпарите наполовину. Подавайте, полив получившимся соусом.

Рулет из курицы с блинами «По-эльзасски»

♥ 500 г куриного филе на коже
♥ 500 г грибов
♥ 1–2 луковицы
♥ чеснок, перец и соль – по вкусу

Для блинов:

♥ 1 стакан муки
♥ 2 стакана молока
♥ 2 яйца
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 1 щепотка соли

В глубокую кастрюлю всыпьте муку. Добавьте в нее молоко, яйца, растительное масло, сахар, соль и взбейте венчиком. Тесто должно быть жидким. На разогретую сковороду выливайте половником немного теста и выпекайте блинчики.

Грибы мелко порежьте, обжарьте с луком, посолите, поперчите и добавьте чеснок. Заверните грибную начинку в блины, свернув их рулетом.

Куриное филе отделите от кожи и разрежьте на тонкие отбивные. Заверните их в полиэтилен и отбейте. (Полиэтилен поможет сделать филе таким тонким, как нужно, и при этом филе не порвется.) Выложите кожу на фольгу, на кожу положите тщательно отбитое куриное филе, на филе – блины. Аккуратно сверните куриную кожу, свяжите пищевой ниткой и плотно упакуйте в фольгу. Запекайте в духовке около 40 минут при температуре 180–200 °С. Затем разверните фольгу, рулет слегка смажьте майонезом и подрумяньте в духовке 20 минут.

Цыплята в ананасном соке «Какие наши годы!»

♥ 2 цыпленка по 500 г
♥ 1 стакан белого вина
♥ 3 стакана ананасного сока
♥ 1 стакан консервированных ананасов кубиками
♥ 2 банана
♥ 1 лимон
♥ перец и соль – по вкусу

Тушки цыплят маринуйте 2 часа в ананасном соке и белом вине. Выньте цыплят, дайте стечь маринаду, посолите и запекайте в духовке 40 минут при температуре 240 °С, поливая соком, в котором цыплята мариновались.

Выложите цыплят из формы, разведите сок, оставшийся в ней, маринадом, добавьте ананасы, кусочки бананов, соль и перец. Кипятите смесь, пока она не загустеет. Полученным соусом залейте цыплят. Подавайте, украсив ломтиками лимона.

Индейка под соусом «Важная сударыня»

♥ 600–700 г бедра индейки
♥ сок и цедра 1 лимона
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ листья зеленого салата, кориандр и соль – по вкусу

Для соуса:

♥ 1 банка консервированных ананасов
♥ 500 мл густых сливок
♥ 4–5 ст. ложек молотых грецких орехов
♥ 3–4 ст. ложки клюквы
♥ 2–3 ст. ложки сахара

Мясо индейки разложите на фольге, посыпьте кориандром, положите кусочки масла, сбрызните лимонным соком и посыпьте цедрой. Заверните фольгу и запекайте мясо в духовке 1 час 20 минут. У остывшей индейки удалите кости, мякоть порежьте кубиками. Выложите блюдо листьями зеленого салата, на них горкой уложите кусочки индейки. Подавайте, полив соусом и посыпав кориандром.

Для соуса клюкву протрите через сито, положите ее в эмалированную миску, добавьте сахар, накройте и поставьте в холодильник на 12 часов. Сливки взбейте в пену, добавьте клюкву, порезанные маленькими кусочками консервированные ананасы, орехи и перемешайте.

Индейка с сухофруктами «Примадонна»

♥ 500 г филе индейки
♥ 300 г любых сухофруктов
♥ 1 луковица
♥ 2 стакана мясного бульона
♥ 1/4 стакана красного сухого вина
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 4 ст. ложки сметаны
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Филе порежьте на небольшие куски, обваляйте в муке и обжарьте со всех сторон на сливочном масле. Добавьте к мясу мелко нарезанный лук, обжаривайте 3 минуты, затем влейте кипящий мясной бульон, посолите и поперчите. Добавьте вымытые и порезанные сухофрукты, влейте вино и тушите на слабом огне до готовности. Подавайте, заправив сметаной и посыпав измельченной петрушкой.

Индейка с печенью и грецкими орехами «Леди Х»

♥ 1 индейка
♥ 500 г печени
♥ 500 г очищенных грецких орехов
♥ 1/2 батона
♥ 4 яйца
♥ 3–4 ст. ложки сливочного масла
♥ молоко, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Печень слегка обжарьте на растительном масле так, чтобы она внутри осталась недожаренной. Пропустите ее через мясорубку, затем протрите через сито. Размочите в молоке батон, отожмите и пропустите через мясорубку. Орехи истолките до однородной массы и смешайте с печенью, подготовленным хлебом, размягченным маслом, посолите, поперчите и тщательно вымесите.

Индейку слегка натрите перцем и солью, нафаршируйте полученной смесью, зашейте отверстия и смажьте тушку сливочным маслом. Запекайте индейку на противне в духовке, часто поливая образовывающимся соком. Готовую индейку освободите от ниток и нарежьте на порционные куски. Подавайте с мочеными яблоками. Оставшийся от запекания сок подайте отдельно.

Утка в апельсинном сиропе «Истинная леди»

♥ 6 утиных ножек

♥ 3 зубчика чеснока
♥ цедра 1 апельсина
♥ 1 ч. ложка молотой гвоздики
♥ 1 ч. ложка соли
♥ имбирь, анис, растительное масло и перец – по вкусу

Для сиропа:

♥ 4 апельсина
♥ 1 лимон
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 стебель сельдерея
♥ 1,5 л куриного бульона
♥ 450 мл сладкого мускатного вина
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки апельсинного сока
♥ приправы – по вкусу

В эмалированной посуде смешайте измельченный чеснок, имбирь, анис, гвоздику, соль и перец. Мясо проколите вилкой в нескольких местах, тщательно перемешайте со специями и поставьте в холодильник на ночь.

Выложите утиные ножки в большую кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения и тушите на слабом огне 2 часа. Затем слейте получившийся соус, ножки обильно смажьте растительным маслом, посолите и выложите на решетку в духовке. Запекайте при температуре 230 °С 10–15 минут до золотистой корочки. Подавайте с апельсинным сиропом, украсив цедрой апельсина.

Для сиропа нарежьте апельсины, лимон, морковь и сельдерей. Выложите в большую кастрюлю, добавьте куриный бульон и приправьте. Доведите до кипения и варите на слабом огне 45 минут, пока не выпарится половина жидкости. Протрите содержимое через дуршлаг. Поместите получившееся пюре в кастрюлю, добавьте вино, сахар и апельсинный сок. Доведите до кипения и варите 45 минут.

Гусь с яблоками в медовом соусе «По-джентльменски»

♥ 1 гусь (примерно 5,5 кг)
♥ зелень петрушки – по вкусу

Для начинки:

♥ 3 средних по величине яблока
♥ 6 стаканов пшеничных хлебных крошек
♥ 1 крупная луковица
♥ 1 стебель сельдерея
♥ 300 г лесных орехов (или каштанов)

♥ 200 г маргарина или масла
♥ перец и соль – по вкусу
Для соуса:
♥ 1/2 стакана виски
♥ 1/4 стакана меда
♥ 1 лимон
♥ перец и соль – по вкусу

Разморозьте и промойте выпотрошенного гуся. В шейную полость положите немного начинки. Фаршируйте неплотно, так как в процессе приготовления начинка будет увеличиваться в объеме. Завяжите конец шейки, отогните и прикрепите его к спинке гуся при помощи зубочистки. Положите птицу грудкой вверх, подогните крылья к спинке и свяжите их сзади.

Нафаршируйте тушку гуся оставшейся начинкой, прикройте отверстие кожей. Отогните лапки назад и свяжите. В нескольких местах проколите мясо вилкой. Поместите гуся в большую жаровню и запекайте в духовке при температуре 180 °С до готовности (примерно 3 часа). Готового гуся поместите на предварительно подогретое блюдо и удалите нитки. Подавайте с медовым соусом, украсив яблоками и листьями петрушки.

Для начинки обжарьте орехи (каштаны), остудите и мелко порубите (с каштанов предварительно снимите кожицу). Должно получиться около 1 стакана измельченных орехов (каштанов). Яблоки очистите и порежьте. Лук тонко нашинкуйте, сельдерей порежьте. В сковороде распустите 2 ст. ложки маргарина (масла). Обжарьте лук и сельдерей до мягкости. Смешайте хлебные крошки, орехи, размягченный маргарин (масло), подготовленные яблоки, лук и сельдерей. Смесь посолите и поперчите.

Для соуса возьмите 1 стакан жира, образовавшегося после запекания птицы, и влейте в кастрюлю. Добавьте виски, мед, соль и перец. Постоянно помешивая, доведите соус до кипения. Снимите с огня и смешайте с лимонным соком.

Печень с медом и карри «Оксфордская»

♥ 500 г говяжьей или куриной печени
♥ 1 луковица
♥ 1/2 ч. ложки карри
♥ 1 ст. ложка крахмала
♥ 1 ч. ложка паприки
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 3 ст. ложки соевого соуса
♥ 1 ст. ложка томатной пасты
♥ 1 ст. ложка меда

♥ 1 ч. ложка соли

♥ растительное масло – по вкусу

Печень нарежьте тонкими ломтиками, аккуратно отбейте через пленку (можно нарезать соломкой, тогда не надо будет отбивать). К крахмалу добавьте растительное масло, соль, карри, паприку, толченый чеснок, тщательно смешайте и погрузите в эту смесь печень на 10–15 минут. Лук нарежьте полукольцами.

Смешайте соевый соус, томатную пасту и мед (можно томатную пасту заменить кетчупом или томатным соусом при условии, что меда тогда потребуется в 2 раза меньше) и тщательно смешайте.

Печень аккуратно выложите на разогретую сковороду с растительным маслом, по 2 минуты обжарьте с каждой стороны, добавьте лук и жарьте еще 2 минуты на среднем огне. Добавьте соус (можно влить 50-100 мл кипятка) и на слабом огне томите 5–7 минут. Снимите с огня и дайте настояться. Подавайте с рисом или картофельным пюре, полив соусом.

Рыбные мотивы

Лосось в маринаде «Джазовая импровизация»

♥ 500 г филе лосося
♥ 600 г помидоров
♥ 3–4 ст. ложки оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу
Для маринада:
♥ 3 ст. ложки хереса
♥ 2 ст. ложки меда
♥ сок и цедра 1 лайма или лимона
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 3 ст. ложки соевого соуса

Для маринада смешайте херес, мед, чеснок, цедру, сок лайма, соевый соус и залейте этой смесью филе. Накройте пленкой и поставьте в холодильник на ночь. Разогрейте духовку до 200 °С. Помидоры разрежьте, полейте оливковым маслом и запекайте 20–25 минут. Готовые помидоры очистите от кожицы.

Филе лосося разрежьте на 4 стейка, обжарьте на масле по 2 минуты с каждой стороны, посолите и поперчите. Разложите помидоры по тарелкам, сверху выложите филе лосося. Подавайте с рисом, полив маринадом.

Лосось со сладкой подливкой и кабачками «Джем-сейшен»

♥ 500 г филе лосося
♥ цедра 1 лимона
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ 1 ч. ложка белого перца горошком
♥ морская соль и листья мяты – по вкусу
Для подливки и гарнира:
♥ 3 небольших кабачка
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки воды
♥ сок и цедра
♥ 2 лимонов
♥ 1 звездочка аниса
♥ 3 ст. ложки оливкового масла
♥ сливочное масло и соль – по вкусу

Белый перец истолките в ступке, цедру лимона измельчите.

Смешайте соль, сахар, перец и цедру. Расстелите большой лист пищевой пленки, насыпьте на нее примерно половину пряной смеси и поверх нее положите филе лосося. Посыпьте рыбу оставшейся смесью, плотно заверните в пленку и поместите в холодильник на 24 часа.

Для подливки сахар залейте 2 ст. ложками воды и поставьте на огонь. Как только сахар растворится, добавьте лимонный сок, тертую цедру и анис. Прогревайте 2–3 минуты, затем снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 8-12 часов. Анис выньте из получившегося сиропа и, постоянно взбивая сироп венчиком, влейте тонкой струйкой оливковое масло. Если нужно, посолите сироп.

Кабачки крупно порежьте. Сильно разогрейте сковороду с антипригарным покрытием и, помешивая, быстро прогрейте кабачки без масла. Затем добавьте сливочное масло и обжаривайте, помешивая, пока кабачки не покроются со всех сторон горячим маслом.

Снимите с рыбы пленку, удалите излишки маринада, рыбу нарежьте на тонкие ломтики и быстро нагрейте. Разложите лосося по тарелкам, рядом положите горячие кабачки. Подавайте, полив сиропом и посыпав листьями мяты.

Горбуша по-французски «Парижская мелодия»

- ♥ 500–600 г филе горбуши
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 ст. ложки хлебных крошек
- ♥ 3 ст. ложки измельченного миндаля
- ♥ сок 1 лимона
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ $^1/_2$ пучка петрушки
- ♥ 2 ст. ложки растительного масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Рыбное филе вымойте, обсушите, нарежьте на порционные куски, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите. Яйца взбейте, всыпьте муку и перемешайте. Куски горбуши обмакните в полученную смесь, обваляйте в хлебных крошках и миндале. Разогрейте масло в сковороде с толстым дном и обжаривайте рыбу на среднем огне 8-10 минут с каждой стороны. Подавайте, посыпав измельченной петрушкой.

Запеченная рыба с ореховой корочкой «Серенада»

- ♥ 4 филе лосося или трески

♥ 3–4 ломтика хлеба грубого помола
♥ 3–4 ст. ложки нарезанных грецких орехов
♥ 3 ст. ложки измельченного шнитт-лука
♥ мелко истертая цедра 1 апельсина
♥ 1 желток
♥ 1 щепотка мускатного ореха
♥ 3 ст. ложки измельченной петрушки
♥ 3–4 ст. ложки сливочного масла
♥ 1 ст. ложка перца

Разогрейте духовку до 200 °С. Хлеб измельчите в крошку, смешайте с орехами, петрушкой, шнитт-луком, цедрой и мускатным орехом. Растопите масло в сковороде. Когда появится пена, перемешайте масло с крошками и орехами и прогревайте, пока масло не впитается в крошки и они не станут золотистого цвета. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Филе натрите перцем и положите на противень кожей вниз. Смажьте рыбу взбитым желтком, посыпьте подготовленными крошками и прижмите их плоским ножом. Запекайте рыбу 15–20 минут в разогретой духовке. Подавайте с соусом тартар и вареной брокколи.

Запеченная камбала с грибами «Песня без слов»

♥ 4 филе камбалы
♥ 250 г шампиньонов
♥ 1 луковица
♥ 250 мл сливок
♥ 2 желтка
♥ тертая цедра и сок $^1/_2$ лимона
♥ 1 ст. ложка горчицы
♥ 1 щепотка сахара
♥ 1 ст. ложка рубленой зелени (петрушка, эстрагон)
♥ 100 г сливочного масла
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Рыбу посолите, обжарьте в 1–2 ст. ложках сливочного масла и поставьте в теплое место. Грибы нарежьте ломтиками и тушите 5 минут в 1 ст. ложке сливочного масла. Лук порежьте, смешайте с зеленью, цедрой лимона и горчицей. Помешивая, разогрейте (но не кипятите) сливки, желтки и смесь из зелени. Смешайте с оставшимся сливочным маслом, посолите, поперчите и добавьте лимонный сок.

Смажьте растительным маслом форму, выложите в нее филе в виде черепицы и покройте грибами. Залейте подготовленными сливками и запекайте 5 минут в духовке при температуре 250 °С.

Филе камбалы с кедровыми орешками «А капелла»

♥ 4 филе камбалы по 150–200 г
♥ 3 ст. ложки очищенных кедровых орешков
♥ 3 ч. ложки рубленого чеснока или перьев зеленого лука
♥ 4 ст. ложки сливочного масла
♥ мука для панировки, лимон, перец и соль – по вкусу

Обжарьте кедровые орешки до золотистого цвета в 1 ст. ложке масла, постоянно помешивая. Добавьте чеснок (лук) и сразу снимите сковороду с огня. Переложите полученную смесь в миску. Филе камбалы поперчите, посолите и запанируйте в муке. Разогрейте сковороду, растопите оставшееся масло и обжарьте камбалу примерно по 1 минуте с каждой стороны. Готовое филе разложите по тарелкам, сверху выложите орехово-чесночную смесь. Подавайте, украсив дольками лимона.

Палтус с сельдереем и шампиньонами «Трехголосная фуга»

♥ 1 кг палтуса
♥ 200 г корня сельдерея
♥ 300 г шампиньонов
♥ 1 стакан белого сухого вина
♥ растительное масло, лимонный сок, зелень петрушки, сахар, перец и соль – по вкусу

Корень сельдерея нарежьте тонкой соломкой, шампиньоны – тонкими ломтиками и тушите до полуготовности под крышкой. Рыбу разделайте на филе без кожи, порежьте на куски, посолите и поперчите. Выложите на обильно смазанный маслом противень тушеные грибы с сельдереем, сверху уложите куски рыбы. Влейте вино, немного лимонного сока и поставьте в разогретую духовку на 30 минут.

Осторожно слейте образовавшийся от тушения соус, поставьте его на огонь, выпарите наполовину, добавьте сахар и заправьте маслом. Выложите рыбу вместе с грибами и сельдереем на блюдо. Подавайте с отварным картофелем, полив соусом и посыпав зеленью петрушки.

Скумбрия по-фламандски «Токката»

♥ 500 г скумбрии
♥ 5 луковиц
♥ 1 щепотка мускатного ореха
♥ сок 1 лимона

♥ 1 ст. ложка измельченных листьев купыря (пряность)
♥ 1 ст. ложка измельченного эстрагона
♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Скумбрию очистите, вымойте и обсушите. Приготовьте однородную смесь из мелко нарезанного купыря, лука, эстрагона, мускатного ореха и начините ею скумбрию. Сбрызните лимонным соком, оберните каждую рыбину отдельно в обильно промасленную пергаментную бумагу и запекайте в духовке при умеренной температуре. Готовую рыбу сбрызните лимонным соком. Подавайте с картофельным или зеленым салатом.

Фаршированная скумбрия «Рапсодия»

♥ 1–1,2 кг мелкой скумбрии
♥ 1 яйцо
♥ 2 ст. ложки молока
♥ 3 ст. ложки молотых сухарей
♥ 2 ст. ложки тертого сыра
♥ 2 ст. ложки сметаны
♥ 2 ст. ложки измельченного укропа
♥ 2 ст. ложки измельченной петрушки
♥ 4 ст. ложки сливочного масла
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Очищенную скумбрию вскройте со спинки так, чтобы с брюшной стороны тушка осталась целой, удалите ножом позвоночную кость и по возможности реберные кости. Смешайте 2 ст. ложки сливочного масла, зелень и посолите. Подготовленную рыбу посолите и смажьте внутри полученной смесью.

Соедините рыбу в месте разреза по спинке, смочите взбитым яйцом, обваляйте в молотых сухарях, смешанных с сыром, и обжарьте на сковороде с обеих сторон или запеките в духовке до образования золотистой корочки. Чтобы края спинки не расходились, скрепите их деревянной шпилькой, которую выньте перед подачей блюда.

В конце жарки (запекания) рыбу полейте сметаной, накройте крышкой (двойным листом пергамента) и тушите несколько минут. Готовую скумбрию выложите на блюдо и полейте получившимся соусом. Подавайте с отварным картофелем, тушеными грибами или шпинатом.

Рыбный гуляш по-средиземноморски «Фортиссимо!»

♥ 700 г филе белой рыбы (треска, пикша, палтус),

порезанного на кусочки 5х5 см

♥ 200 г очищенных и отваренных тигровых креветок 2 небольшие мелко порезанные красные луковицы

♥ 1 сладкий красный перец, порезанный вдоль на полоски

♥ 1 луковица фенхеля, мелко порезанная

♥ 2 измельченных зубчика чеснока

♥ 2 банки консервированных помидоров по 400 г

♥ 1 ст. ложка томатной пасты

♥ 200 мл сухого белого вина

♥ 100–150 г оливок

♥ 2 ст. ложки оливкового масла

♥ 2 ст. ложки измельченной петрушки для украшения

♥ сахар, перец и соль – по вкусу

Разогрейте масло в большой кастрюле с толстым дном. Лук, перец, фенхель и чеснок обжаривайте на слабом огне 10 минут, помешивая. Добавьте помидоры, томатную пасту, вино, приправьте сахаром, перцем и солью. Доведите до кипения, уменьшите огонь и тушите, не закрывая крышкой, 15 минут.

Рыбу выложите в получившийся соус и тушите до готовности. Положите оливки, креветки и держите на огне еще 3 минуты. Подавайте, посыпав петрушкой, с горячим хлебом, поджаренным до румяной корочки.

Жареный тунец с нектаринами «Подготовленный экспромт»

♥ 4 стейка из тунца по 200 г

♥ 2 нектарина

♥ 2 небольшие красные луковицы

Для маринада:

♥ сок $^1/_2$ лимона

♥ 2 зубчика чеснока

♥ 4 ст. ложки оливкового масла

♥ 1 неполная горсть зелени базилика

♥ свежемолотый перец и морская соль – по вкусу

Для соуса:

♥ сок $^1/_2$ лимона

♥ 1 зубчик чеснока

♥ $^1/_2$ стакана бальзамического уксуса

♥ $^1/_2$ ч. ложки коричневого сахара

♥ перец и соль – по вкусу

Стейки тунца положите в маринад. Нектарины разрежьте на 8 частей, лук на 8-10 долек и добавьте к тунцу. Все тщательно перемешайте и оставьте на 15 минут. Для маринада смешайте

оливковое масло, мелко нарезанный базилик, пропущенный через пресс чеснок и лимонный сок. Обильно приправьте смесь солью и перцем.

Рыбу выньте из маринада, слегка обсушите, положите в сильно разогретую сковороду с антипригарным покрытием и жарьте на одной стороне до образования золотистой корочки. Переверните стейки, добавьте лук, нектарины и обжарьте рыбу с другой стороны. Подавайте, полив соусом. Для соуса смешайте лимонный сок, уксус, измельченный чеснок, сахар, немного посолите и поперчите.

Тунец в миндальном молоке «Аллегро»

♥ 600 г тунца
♥ $^1/_2$ стакана очищенного миндаля
♥ 500 мл воды
♥ 1 крупная луковица
♥ каперсы, зелень петрушки, оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Миндаль мелко истолките и завяжите в матерчатую салфетку. Опустите ее несколько раз, отжимая, в воду и получите миндальное молоко. Лук и каперсы мелко порежьте и обжарьте с кусочками тунца, пока лук и рыба не подрумянятся. Добавьте соль, перец, нарезанную петрушку и влейте миндальное молоко. Прогревайте на слабом огне, сняв крышку, пока соус не загустеет.

Запеченный угорь с лимоном «Адажио»

♥ 1 небольшой угорь
♥ сок 1 лимона
♥ оливковое и сливочное масло, листья салата, соус тартар, консервированный зеленый горошек, маслины, дольки лимона, перец и соль – по вкусу

Внутрь выпотрошенного угря влейте сок лимона и вотрите в тушку перец и соль. Раскалите на сковороде оливковое масло пополам со сливочным маслом. Уложите угря колечком и жарьте с одной стороны 3 минуты, непрерывно поливая кипящим маслом. Затем запекайте угря 5 минут в духовке при температуре 250 ˚С и выложите на блюдо. Гарнируйте угря листьями салата, полейте их соусом тартар, выложите горкой консервированный зеленый горошек, маслины и дольки лимона. Подавайте с картофелем фри.

Рыба с карри и кокосом «Трио»

♥ 1,2 кг филе рыбы с кожей
♥ 100 г свеженатертой кокосовой стружки
♥ 2 ст. ложки карри
♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Для соуса:

♥ 2 яблока
♥ 2 помидора
♥ 4 луковицы
♥ 50 г свеженатертой кокосовой стружки
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 200 мл рыбного бульона
♥ 100 мл белого вина (охлажденного)
♥ 300 г жидкой сметаны
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ тимьян, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Филе разрежьте на шесть порций. Смешайте кокосовую стружку с карри и обваляйте куски рыбы в этой смеси. Посолите, поперчите и поставьте в холодильник на ночь. Обжарьте рыбу по 5 минут с каждой стороны и выложите на блюдо. Подавайте, полив соусом.

Для соуса лук нашинкуйте, яблоки порежьте на кусочки и тушите в масле вместе с нарезанными помидорами. Добавьте кокосовую стружку, тушите 5 минут, затем влейте вино и бульон. Положите измельченный чеснок, тимьян, лавровый лист и тушите еще минут 20. Снимите с огня, влейте сметану, удалите лавровый лист и веточки тимьяна (если он был свежий). Взбейте массу миксером и процедите. Готовый соус сохраняйте в тепле до подачи.

Рыба с грибами по-сицилийски «Каприччио»

♥ 600 г рыбы
♥ 300 г картофеля
♥ 300 г кабачков
♥ 150 г грибов
♥ 1–2 луковицы
♥ лимон, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Крупную рыбу очистите и выпотрошите. С обеих сторон тушки сделайте косые надрезы и в каждый из них вложите половину ломтика лимона. Лук нарежьте кольцами, картофель и кабачки – кубиками, грибы – тонкими ломтиками.

Уложите рыбу на смазанное маслом металлическое блюдо, вокруг нее выложите слоями лук, затем картофель, кабачки и сверху грибы. Посолите, поперчите, полейте маслом, сбрызните

водой и запекайте в духовке на среднем огне до готовности. Подавайте рыбу на том же блюде, на котором она запекалась.

Запеченная рыба по-гречески «Сиртаки»

♥ 800 г рыбы
♥ 1–2 луковицы
♥ 3 сваренных вкрутую яйца
♥ 150–200 г сыра
♥ майонез, растительное масло и соль – по вкусу

Для заправки:

♥ 3–4 помидора
♥ 2–3 зубчика чеснока
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Приготовьте рыбное филе, нарежьте его на куски, обваляйте их в подсоленной муке и обжарьте. Лук нашинкуйте и обжарьте, яйца измельчите. Для заправки чеснок порубите, обжарьте, добавьте нарезанные на дольки помидоры и тушите 5 минут.

Подготовленные продукты уложите слоями в глубокую сковороду. Первым слоем выложите рыбу, вторым – заправку, третьим – лук, четвертым – яйца, пятым – майонез, шестым – тертый сыр. Запекайте в разогретой духовке 20 минут.

Рыба с начинкой из яблок и грибов «Кончерто гроссо»

♥ 1 кг речной рыбы
♥ 2–3 яблока
♥ 200 г белых грибов
♥ 1 ст. ложка белого сухого вина
♥ 150 г сливочного масла
♥ зелень, лимон, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Рыбу почистите, выпотрошите, удалите плавники и жабры, натрите солью снаружи и изнутри. Грибы нарежьте мелкой соломкой, посолите, поперчите, влейте растопленное масло, вино и тушите на слабом огне под крышкой. Получившийся соус слейте в отдельную посуду, грибы смешайте с тертыми яблоками и заполните этим фаршем брюшко рыбы.

Подготовленную рыбу выложите на глубокий противень и залейте растопленным сливочным маслом. Запекайте в разогретой духовке 40 минут, поливая соусом. Подавайте с вареными овощами, украсив дольками лимона и веточками зелени.

Морской язык в красном вине «Веселый марш»

♥ 600 г морского языка
♥ 1 луковица
♥ 1 пучок петрушки
♥ 1 стакан сухого красного вина
♥ 1 стакан бульона или воды
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ 4 бутона гвоздики
♥ лавровый лист, сливочное масло, перец и соль – по вкусу

На дно кастрюли положите нарезанные петрушку и лук, гвоздику, перец и лавровый лист. Сверху выложите рыбу, нарезанную на порционные куски. Рыбу посолите, влейте вино и бульон (воду). Накройте кастрюлю крышкой и варите рыбу 15–20 минут.

Когда рыба будет готова, бульон слейте в другую кастрюлю и кипятите до тех пор, пока его не останется около 1 стакана. Муку тщательно смешайте с растительным маслом и положите полученную смесь в бульон. Прокипятите его, помешивая, 3–4 минуты.

Готовый соус снимите с огня, положите в него кусочек сливочного масла, размешайте, добавьте соль и процедите.

Рыбу выложите на подогретое блюдо. Подавайте с отварным картофелем, полив соусом.

Блины со слабосоленой семгой под соусом «Рондо»

Для блинов:
♥ $^3/_4$ стакана муки
♥ 175 мл молока
♥ 3 яйца
♥ 75 мл воды
♥ $^1/_2$ ч. ложки соли
♥ сливочное масло – по вкусу
Для соуса:
♥ 100 г шампиньонов
♥ 100 г сыра с голубой плесенью
♥ сливки – по вкусу
Для начинки:
♥ ломтики красной слабосоленой рыбы

В муке сделайте углубление, влейте яйца и тщательно перемешайте. Постепенно влейте молоко, воду, посолите и взбейте массу миксером до исчезновения комочков. Испеките блинчики на сливочном масле.

Для соуса обжарьте нарезанные шампиньоны, добавьте

нарезанный сыр, влейте сливки и прогрейте до полного растворения сыра. Рыбу заверните в блинчики, выложите в форму, полейте соусом и запекайте в духовке 5 минут.

Фаршированная щука «Симфония»

♥ 1 кг щуки
♥ 1 булочка
♥ 100 мл сливок или молока
♥ 1 яйцо
♥ 1 луковица
♥ 1 шт. моркови
♥ зелень, ломтики вареной моркови, перец и соль – по вкусу

Щуку почистите, удалите жабры и глаза. Отрежьте голову, осторожно удалите внутренности, надрежьте кожу у среза головы и снимите кожу целиком. Мясо отделите от костей и вместе с замоченной в сливках или молоке булочкой пропустите через мясорубку. Добавьте взбитое яйцо, рубленую зелень, перец и подсоленные, оставшиеся от замачивания булочки сливки.

Полученный фарш тщательно вымесите, наполните им кожу щуки и зашейте. Оставшийся фарш положите в голову рыбы и завяжите в марлю. Уложите щуку в кастрюлю с целой луковицей и морковью, залейте водой и варите 1 час. Щуку выложите на блюдо вместе с головой. Подавайте, украсив зеленью и ломтиками моркови.

Морская рыба с вином и овощами «Сонатина»

♥ 500 г филе морской рыбы
♥ 2–3 сладких перца
♥ 1 луковица
♥ 250 г свежих огурцов
♥ 1–2 зубчика чеснока
♥ 150 мл белого вина
♥ 1 ст. ложка винного уксуса
♥ 2 ст. ложки рубленой зелени
♥ 4–6 ст. ложек оливкового масла
♥ оливки и соль – по вкусу

Филе рыбы сбрызните винным уксусом, посолите и выдержите 10–15 минут. Вылейте на сковороду половину оливкового масла и обжарьте мелко нарезанные лук и чеснок, затем положите рыбу, полейте вином и посыпьте зеленью. Тушите 10–15 минут под крышкой.

Нарежьте тонкими колечками сладкий перец и отдельно

обжарьте в оставшемся масле. Через 10 минут добавьте очищенный от кожицы и нарезанный мелкими дольками огурец и посолите. Когда овощи будут готовы, выложите их на рыбу и тушите смесь 5 минут под крышкой на слабом огне. Подавайте, украсив оливками.

Розовая форель под соусом «Увертюра»

- 3–4 шт. мелкой форели 2 желтка
- $^1/_2$ стакана сметаны
- 1 ст. ложка сока лимона

Для маринада и соуса:

- $^1/_2$ бутылки полусухого розового вина
- 1 луковица
- 1 ч. ложка черного перца горошком
- $^1/_2$ ч. ложки тимьяна
- $^1/_2$ ч. ложки розмарина
- 1 лавровый лист
- $^1/_2$ ст. ложки нарезанной зелени петрушки
- перец и соль – по вкусу

Приготовьте маринад, смешав все ингредиенты, положите в него форель и вымачивайте 2–3 часа. Затем поставьте посуду с рыбой в маринаде на слабый огонь и тушите 25–30 минут. Выложите рыбу на разогретое блюдо. Подавайте, полив соусом.

Для соуса маринад процедите и варите на слабом огне, пока жидкость не упарится до половины стакана. Желтки смешайте со сметаной, добавьте 1 ст. ложку получившегося горячего соуса. Затем аккуратно влейте смесь в соус, варите на слабом огне 2–3 минуты, помешивая, посолите и поперчите.

Судак с грибами «Менуэт»

- 1 кг филе судака
- 200 г белых грибов или шампиньонов
- 2–3 луковицы
- 40 г корня петрушки
- 2–3 ст. ложки растительного масла
- 2–3 ст. ложки грибного отвара
- 1^1/2-2 стакана панировочных сухарей
- перец и соль – по вкусу

Порубите грибы, корень петрушки и лук. Выложите в кастрюлю, добавьте растительное масло, соль, перец, грибной отвар и варите 5 минут. Нарежьте филе судака без кожи длинными ломтиками, положите на середину каждого ломтика

грибную начинку, сверните филе рулетом, скрепите деревянной шпилькой, обсыпьте мукой, сбрызните маслом, запанируйте в сухарях и зажарьте во фритюре либо на решетке.

Креветки с имбирем и белым вином «Лунная соната»

- ♥ 400 г креветок
- ♥ 20 см среднего по толщине корня имбиря
- ♥ 3–4 зубчика чеснока
- ♥ $^1/_2$ стакана сухого белого вина
- ♥ оливковое масло и соль – по вкусу

Корень имбиря нарежьте тонкими кружками, чеснок измельчите, посолите и выложите в глубокую сковороду с разогретым маслом. Дайте маслу 2–3 минуты пропитаться приправами, положите креветки и немедленно залейте вином. Через 5 минут креветки готовы.

Креветки с картофелем и шампиньонами «Ноктюрн»

- ♥ 400 г креветок
- ♥ 300 г шампиньонов
- ♥ 10 картофелин
- ♥ 5 желтков
- ♥ 50 мл воды
- ♥ 2–3 ст. ложки лимонного сока
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Очищенные креветки сварите. Грибы, нарезанные дольками, обжарьте. Картофель тщательно вымойте и запеките в духовке целиком. Желтки взбейте, добавьте воду, лимонный сок, сливочное масло и посолите. Смесь прогревайте на слабом огне до получения однородной массы. Готовый соус смешайте с креветками и грибами. У запеченного картофеля срежьте верхушку и удалите мякоть. Подготовленный картофель нафаршируйте смесью из соуса, креветок и грибов. Подавайте, подогрев в микроволновой печи или духовке.

Креветки в лодочках из помидоров «Баркарола»

- ♥ 24 креветки
- ♥ 6 помидоров
- ♥ 1 авокадо
- ♥ 80 г плавленого сливочного сыра
- ♥ сок и тертая цедра 1 лимона

♥ 2 ст. ложки растительного масла

♥ зелень, перец и соль – по вкусу

Креветки очистите, посолите, полейте соком половины лимона и выдержите в холодильнике 30 минут. Помидоры очистите от плодоножки, разрежьте на 4 части, удалите семена и перегородки (получатся лодочки).

Измельчите мякоть авокадо, добавьте сыр, перец, тертую цедру и сок половины лимона. Получившийся соус взбейте до получения однородной массы. Обжарьте креветки 1–2 минуты. В лодочки из помидоров положите соус, сверху поместите по креветке. Подавайте, посыпав оставшейся цедрой и украсив зеленью.

Кальмары с изюмом и курагой «Румба»

♥ 500 г тушек кальмаров

♥ 2 стакана изюма

♥ 1 стакан кураги 3 луковицы

♥ 50 г водки

♥ майонез, растительное масло и соль – по вкусу

Тушки положите в миску с очень горячей водой, выдержите 5-10 минут, снимите пленку, аккуратно выньте внутренности и хитиновый стержень. Мелко порежьте вымытую курагу и лук, добавьте замоченный изюм, посолите и перемешайте.

Набейте тушки смесью из лука, изюма и кураги. Сильно разогрейте масло, положите в него подготовленные тушки, полейте майонезом, влейте водку и чуть-чуть посолите. Накройте крышкой и тушите 35–40 минут. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Морской коктейль с беконом «Попурри»

♥ 1 кг замороженного морского коктейля (мидии, кусочки осьминога, креветки и проч.; можно добавить кусочки рыбного филе для получения более сытного блюда)

♥ 100–150 г бекона

♥ 3–4 помидора

♥ 2–3 луковицы

♥ 2–3 зубчика чеснока

♥ 4–5 ст. ложек сметаны

♥ томатная паста, растительное масло, тертый сыр, перец и соль – по вкусу

Обжарьте лук с порезанными на кусочки беконом и помидорами. Добавьте морской коктейль, тушите около 10

минут, посолите, поперчите и добавьте томатную пасту. В конце тушения положите сметану и пропущенный через пресс чеснок. Блюдо готовится очень быстро, чтобы морепродукты не стали жесткими. Подавайте в порционных горшочках, посыпав тертым сыром.

Модные шпажки-шашлычки

Рыба с овощами «По-Д'артаньяновски»

♥ 200 г филе сайды
♥ 200 г филе трески
♥ 2 помидора
♥ 1 цукини
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 1–2 ч. ложки лимонного сока
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ пряная зелень и соль – по вкусу

Рыбное филе сбрызните лимонным соком, посолите и нарежьте широкими полосками. Помидоры разрежьте на 8 частей. Цукини разрежьте вдоль и каждую половинку нарежьте ломтиками. Филе, помидоры и цукини наколите на шпажки.

Растопите масло, смешайте с пряной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и обмажьте этой смесью подготовленные продукты. Жарьте на сковороде или в фольге на гриле около 15 минут, часто переворачивая.

Индейка с яблоками «На шпаге Атоса»

♥ 200 г филе индейки
♥ 3 зеленых яблока
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 2–3 ст. ложки оливкового масла
♥ 1 ч. ложка молотой гвоздики
♥ соль – по вкусу

Филе нарежьте кубиками среднего размера, посолите и поперчите. Яблоки нарежьте крупными дольками, смешайте с сахаром, гвоздикой и поставьте в холодильник на 10 минут.

Кусочки индейки наколите на шпажки, чередуя их с дольками яблок, и смажьте маслом. Обжарьте в духовке или на сильно разогретом гриле по 5–8 минут с каждой стороны и сразу подавайте.

Говядина с имбирем и медом «По-портосовски»

♥ 800 г филе говядины
♥ 50 г корня имбиря
♥ 100 г меда

♥ 1 луковица
♥ соевый соус, вареный рис и огурцы – по вкусу

Филе нарежьте мелкими кусочками и маринуйте 15 минут в смеси из мелко нарубленного имбиря, соевого соуса и меда. Наколите кусочки филе на деревянные шпажки и обжарьте шашлычки со всех сторон на раскаленном гриле или в духовке.

Лук нарежьте тонкими кольцами. Подавайте с рисом и огурцами, нарезанными на небольшие квадратные кусочки, украсив кольцами лука.

Говядина с грушами «Угощение Арамиса»

♥ 1 кг филе говядины
♥ 3 груши
♥ 1 ст. ложка меда
♥ 2 ст. ложки воды

Для маринада:

♥ 3 см корня имбиря
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 2 ст. ложки соевого соуса
♥ 2 ст. ложки лимонного сока
♥ 2 ст. ложки коричневого сахара
♥ 1 ст. ложка молотого кориандра
♥ 1 ст. ложка куркумы
♥ 1 ч. ложка молотого перца чили
♥ 4 ст. ложки оливкового масла

Филе говядины разрежьте на небольшие порционные куски, переложите в миску с маринадом, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Для маринада чеснок пропустите через пресс, корень имбиря натрите на терке. Смешайте соевый соус, оливковое масло, лимонный сок, сахар, чеснок, тертый имбирь, кориандр, куркуму и перец чили.

Деревянные шпажки положите в воду на 20–25 минут. Куски маринованной говядины наколите на шпажки и обжарьте на предварительно разогретом гриле или в духовке по 3–5 минут с каждой стороны. Готовые шашлычки накройте фольгой. Подавайте с запеченными грушами.

Груши вымойте, обсушите, разрежьте пополам и разложите на противне. В горячую воду добавьте мед, перемешайте, этой смесью смажьте половинки груш и запекайте их в разогретой духовке 10–15 минут или на гриле 5–7 минут.

Креветки с беконом «Подвески королевы»

♥ 1 кг креветок средней величины
♥ 200 г тонко нарезанного сыровяленого бекона
♥ 200 мл сливок 33 %-ной жирности
♥ 3 сладких перца красного, желтого и зеленого цвета
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 1 луковица
♥ растительное масло, сухое белое вино, перец и соль – по вкусу

Креветки очистите от панциря, удалите головы, вдоль спинки каждой креветки сделайте неглубокий надрез и удалите внутренности. Половину каждого перца нарежьте кусочками. Каждую креветку оберните полоской бекона. Наколите креветки на деревянные шпажки по 4 штуки, перемежая их кусочками перца.

Обжаривайте шашлычки по 3 минуты с каждой стороны в сильно разогретом масле. Затем доведите их до готовности в духовке при температуре 200 ˚С в течение 2 минут. Подавайте в теплом виде с соусом.

Для соуса оставшиеся половинки перцев запекайте в духовке 15 минут, положите в полиэтиленовый пакет, дайте перцам остыть и снимите с них кожицу. Лук и чеснок мелко нарежьте. Разогрейте масло и обжаривайте лук и чеснок на среднем огне 1–2 минуты. Затем влейте вино и дайте ему выпариться на две трети. Убавьте огонь до минимума и, постоянно помешивая, влейте горячие сливки. Смесь посолите, поперчите и варите на очень слабом огне до загустения.

Разделите полученную основу соуса на 3 равные части. Каждую часть поместите в блендер с одной из запеченных половинок сладкого перца и измельчите. Затем соус смешайте и протрите через мелкое сито, чтобы придать ему более нежную консистенцию.

Куриная печень с ароматом фенхеля «Тайна Миледи»

400 г куриной печени
♥ 1 ст. ложка семян фенхеля
♥ 8 листиков шалфея
♥ сок и цедра 1 лимона
♥ 1 зубчик чеснока
♥ 5 ст. ложек панировочных сухарей
♥ 3–4 ст. ложки оливкового масла
♥ белый молотый перец и соль – по вкусу

Куриную печень промойте и обсушите. Смешайте в блендере семена фенхеля, цедру лимона, шалфей, чеснок, перец и соль.

Полученную смесь тщательно смешайте с сухарями.

Печень посолите, поперчите, обваляйте в полученной панировке, наколите на шпажки и обжарьте на раскаленной сковороде с маслом до образования золотистой корочки. При необходимости доведите печень до готовности в духовке при температуре 200 °С. Подавайте, полив лимонным соком.

Фаршированные сардельки-гриль «Один за всех и все за одного!»

- ♥ 4 сардельки
- ♥ 12 шт. чернослива без косточек
- ♥ 4 ломтика бекона

Сардельки сварите, остудите и очистите от шкурки. Надрежьте каждую сардельку вдоль, вложите по 3 шт. чернослива, оберните полосками бекона, закрепив кончики шпажками. Обжарьте сардельки на гриле до образования золотистой корочки и сразу подавайте.

Ассорти из овощей и грибов

Овощное рагу с кокосом и имбирем «На пять с плюсом»

♥ 1/2 кочана цветной капусты
♥ 4–5 картофелин
♥ 2–3 стручка зеленого перца чили
♥ 1 луковица
♥ 2 см среднего по толщине корня имбиря
♥ сок 1 лимона
♥ 1 ст. ложки зерен черной горчицы
♥ 1 ч. ложка куркумы
♥ 1 пучок кинзы
♥ 1–1 1/2 ч. ложки зиры
♥ 2 ст. ложки кокосовой стружки
♥ 2 стакана воды
♥ растительное и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Лук, перец чили и имбирь мелко нарежьте. Оторвите листики кинзы от стеблей и измельчите стебли. Разберите капусту на соцветия и порежьте кочерыжку кубиками. Картофель порежьте кубиками 2х2 см.

Разогрейте сливочное и растительное масло в кастрюле с толстым дном. Положите лук, перец чили, имбирь, стебли кинзы, куркуму, горчицу, зиру и прогревайте на среднем огне 7-10 минут до мягкости.

Добавьте картофель, капусту, кокосовую стружку, посолите, поперчите и залейте водой. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до минимума, накройте кастрюлю крышкой и тушите, пока картофель не размягчится, при необходимости доливая воду.

Тщательно перемешайте содержимое кастрюли и поставьте в разогретую духовку на 20 минут. Готовое блюдо посыпьте листиками кинзы и полейте лимонным соком. Подавайте с рисом или лепешками.

Краснокочанная капуста с яблоками «Восторг долгожителя»

♥ 400–500 г краснокочанной капусты
♥ 300–400 г яблок
♥ 1 средняя по величине луковица

♥ 2 ст. ложки коричневого сахара
♥ 2–3 ст. ложки сидра или винного уксуса
♥ 4–5 ст. ложек воды
♥ 3–4 ст. ложки сливочного масла
♥ гвоздика, перец и соль – по вкусу

Капусту очень тонко нашинкуйте, срезав стебли. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте. Лук тонко нашинкуйте и обжаривайте около 3 минут. Добавьте сахар, гвоздику, воду, сидр (уксус) и тщательно перемешайте. Затем добавьте капусту и яблоки. Накройте крышкой и тушите 15 минут, помешивая, пока капуста не станет мягкой. В конце тушения посолите и поперчите. Подавайте как самостоятельное блюдо или как гарнир к жареной или приготовленной на гриле ветчине и свинине.

Запеченный пастернак с сыром «Поэтический»

♥ 400–450 г корня пастернака
♥ 200–300 г консервированных резаных томатов
♥ 200 мл сметаны
♥ 1 яйцо
♥ 1–2 ст. ложки тертого сыра пармезан
♥ 100 г тертого сыра чеддер
♥ соленое печенье – по вкусу

Корень пастернака очистите и тонко нарежьте. Положите половину в плоскую форму и посыпьте чеддером. Сверху выложите помидоры, на них – оставшийся пастернак. Накройте крышкой и запекайте в горячей духовке, пока овощи не станут мягкими. Смешайте сметану, яйцо и полейте этой смесью овощи. Крупно накрошите печенье, смешайте с сыром, посыпьте этой смесью блюдо и запекайте еще несколько минут. Готовое блюдо достаньте из духовки, выдержите 1–2 минуты и подавайте.

Капуста с грибами и орехами «На зависть мясоедам»

♥ 1 кг капусты
♥ 200 г маринованных грибов (можно шампиньонов)
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ 1 кислое яблоко
♥ 50 г нарезанных грецких орехов
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Капусту нашинкуйте и тушите с маслом до готовности. Лук, морковь, грибы нарежьте, обжарьте отдельно и смешайте с

капустой. Добавьте тертое яблоко, орехи, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и тушите 10 минут.

Овощное рагу «Вива, Италия!»

♥ 600 г баклажанов
♥ 600 г помидоров
♥ 1 кг картофеля
♥ 2 сладких красных перца
♥ 2 луковицы
♥ 3 зубчика чеснока
♥ 1 ст. ложка свежего или 1 ч. ложка сушеного орегано
♥ 6 ст. ложек оливкового масла
♥ петрушка, перец и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кубиками 2х2 см, положите в миску, посолите и оставьте минимум на 30 минут, чтобы вышла горечь. Сладкий перец мелко нарежьте. Помидоры поместите в кипяток на 1 минуту, снимите кожуру, разрежьте крест-накрест и выньте семена. Мякоть крупно нарежьте.

Картофель нарежьте кубиками. Лук и чеснок мелко нарубите. Баклажаны отожмите и просушите бумажной салфеткой. Нагрейте духовку до 200 °С. В большую сковороду налейте оливковое масло, обжарьте картофель, добавьте лук, затем баклажаны, сладкий перец и обжаривайте, помешивая. Добавьте орегано, измельченный чеснок, посолите и поперчите. Затем положите помидоры, тщательно перемешайте и переложите в форму. Запекайте в духовке 45 минут. Подавайте как самостоятельное блюдо или как гарнир к свинине, украсив мелко нарезанной петрушкой.

Ризотто с грибами и сладким перцем «Неримские каникулы»

♥ 120–130 г грибов
♥ 2 средних по величине цукини
♥ 1 сладкий зеленый перец
♥ 2 небольших помидора
♥ 1 луковица
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 300 г мелкозернистого риса
♥ 3–4 ст. ложки маслин без косточек
♥ 2–3 ст. ложки тертого сыра пармезан
♥ 1 ст. ложка оливкового масла
♥ 2 ч. ложки оливкового масла (дополнительно)

♥ вода или бульон, соль – по вкусу

Лук мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс. Лук и чеснок обжарьте, помешивая, в 1 ст. ложке масла до мягкости. Добавьте рис и перемешайте, чтобы каждое зернышко было полностью покрыто маслом. Влейте воду или бульон, доведите до кипения и посолите. Уменьшите огонь и варите под крышкой, помешивая, 15 минут. Снимите с огня и дайте постоять10 минут под крышкой.

Грибы, цукини, перец и помидоры порежьте тонкими ломтиками и обжарьте в 2 ч. ложках масла до мягкости. Смешайте рис с овощами и маслинами. Подавайте, посыпав сыром.

Чили с овощами «Сантьяго»

♥ 1 банка консервированной фасоли
♥ 1 банка консервированной кукурузы
♥ 400 г консервированных нарезанных помидоров
♥ 2–3 картофелины
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 сладкий красный перец
♥ 2 зубчика чеснока
♥ $^3/_4$ стакана овощного бульона
♥ 300 мл йогурта
♥ 100 г тертого сыра чеддер
♥ 2–3 ст. ложки сладкого соуса чили
♥ 1–2 ст. ложки томатной пасты
♥ 1 ст. ложка коричневого сахара
♥ 1–2 ст. ложки оливкового масла
♥ перец и соль – по вкусу

Лук, морковь и сладкий перец нашинкуйте соломкой, чеснок порубите, картофель нарежьте брусочками. Кукурузу и фасоль откиньте на дуршлаг и ополосните холодной водой. Лук и чеснок обжаривайте 7 минут, затем положите морковь, картофель, сладкий перец, фасоль и кукурузу.

Смешайте помидоры, бульон, соус чили, томатную пасту, сахар и добавьте к овощам, фасоли и кукурузе. Посолите, поперчите, тщательно перемешайте, накройте крышкой и тушите 20–25 минут. Подавайте, полив йогуртом и посыпав сыром.

Сладкий картофель «По-стокгольмски»

♥ 500 г мелкого картофеля

♥ 30 г сахарной пудры
♥ 30 г свиного жира
♥ зелень петрушки, мускатный орех и соль – по вкусу

Картофель отварите в подсоленной воде и очистите от кожуры. В разогретый жир добавьте сахарную пудру, положите картофель и жарьте до тех пор, пока сахар не начнет превращаться в карамель. Готовый картофель посыпьте солью и измельченным в порошок мускатным орехом. Подавайте, посыпав измельченной петрушкой.

Запеченные баклажаны с сыром «В добрый путь!»

♥ 3 баклажана
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 1 яйцо
♥100 г сыра
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль и положите в соленую воду на 5 минут, ложкой удалив немного мякоти. Мякоть баклажанов разомните и смешайте с сыром, натертым на мелкой терке, сливочным маслом и яйцом. Массу посолите, поперчите, добавьте пропущенный через пресс чеснок и тщательно перемешайте. Промойте подготовленные баклажаны, положите в них начинку и запекайте в духовке 15–20 минут до образования золотистой корочки.

Всем соусам соус

Соус тартар «Болгария – заграница»

♥ 2 желтка
♥ 1 соленый огурец (150 г)
♥ 1 небольшая луковица
♥ 5–6 маслин
♥ 1/2 стакана подсолнечного масла
♥ 1 ч. ложка зелени петрушки
♥ горчица, перец и соль – по вкусу

Лук, маслины и петрушку мелко порежьте. Смешайте желтки, подсолнечное масло, мелко нарезанный огурец, лук, маслины и петрушку. Добавьте горчицу, перец и тщательно взбейте смесь. Подавайте к рыбе, вареному языку и различным сортам колбасы.

Соус из яблок «Милый друг»

♥ 6 яблок
♥ сок 1 апельсина
♥ 3–4 зубчика чеснока
♥ 200 мл растительного масла
♥ сахар, молотая паприка и соль – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на мелкой терке. Добавьте апельсинный сок, сахар, соль и паприку. Получившуюся смесь выложите в разогретое масло, влейте немного воды и доведите до кипения. Добавьте мелко нарубленный чеснок и прогревайте 5–6 минут, вливая понемногу воды и постоянно помешивая. Подавайте к жареному мясу.

Крыжовенный соус «Темпераментный»

♥ 4 стакана крыжовника
♥ 1,5 см среднего по толщине корня имбиря
♥ 1/2 стакана воды
♥ 2–3 стакана сахара
♥ 1/2 лаврового листа
♥ 1/4 ч. ложки острого красного перца
♥ 1/4 ч. ложки соли

Положите промытый крыжовник с удаленными плодоножками в трехлитровую кастрюлю с толстым дном, налейте воду и доведите до кипения на сильном огне. Добавьте

остальные ингредиенты, убавьте огонь и кипятите 15–20 минут, пока ягоды не станут прозрачными и смесь не загустеет. Снимите кастрюлю с огня, удалите лавровый лист и корень имбиря. Охлажденный до комнатной температуры соус подавайте к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Томатный соус «Аморе-куоре»

- ♥ 500 г помидоров
- ♥ 1 корень сельдерея
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2–3 корня петрушки
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 зубчик чеснока
- ♥ 1 ч. ложка муки
- ♥ 1 стакан бульона
- ♥ 1 ст. ложка растительного масла
- ♥ базилик или майоран, перец и соль – по вкусу

Лук, морковь, чеснок, корень петрушки крупно нарежьте и тушите в масле. Добавьте муку, нарезанные дольками помидоры, влейте бульон и варите на очень слабом огне, чтобы смесь едва кипела. Чем дольше соус варится, тем он вкуснее. Готовый соус протрите через сито, посолите и поперчите. Подавайте к мясным, рыбным, овощным и крупяным блюдам.

Соус из шиповника «Виновник страсти»

- ♥ 500 г повидла или густого варенья (без целых ягод) из шиповника
- ♥ $1^1/_2$ стакана сухого красного вина
- ♥ 200 мл коньяка
- ♥ сок и цедра 1 лимона
- ♥ сок и цедра 1 апельсина

Повидло разведите вином, тщательно взбивая венчиком, влейте коньяк, лимонный, апельсинный соки и тщательно перемешайте. Цедру пропустите через мясорубку, прокипятите в небольшом количестве воды около получаса, доведя до мягкости. Слейте остатки воды, цедру добавьте к подготовленному повидлу и тщательно перемешайте. Холодный соус подавайте к блюдам из мяса и дичи.

Брусничный соус «Пылкий»

- ♥ 500 г брусничного повидла или домашнего варенья с

протертыми ягодами брусники

♥ $1\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина

♥ 200 мл коньяка

♥ сок 1 лимона

♥ сок 1 апельсина

Повидло разведите вином, тщательно взбивая венчиком, влейте коньяк, лимонный, апельсинный соки и тщательно перемешайте. Подавайте к жареному или запеченному мясу.

Грибной соус с желтками и сметаной «Азартный»

♥ 200–250 г любых грибов

♥ 2–3 желтка

♥ 200 г сметаны

♥ лимонный сок, овощной отвар, жженый сахар, растительное или сливочное масло и соль – по вкусу

Грибы мелко порежьте и тушите в растительном или сливочном масле. Разведите овощным отваром, посолите, немного проварите и добавьте лимонный сок. Яйца сварите вкрутую, отделите желтки, разотрите их со сметаной и смешайте с подготовленными грибами. В готовый соус добавьте немного жженого сахара для цвета. Подавайте к любым закускам.

Горчичный соус «Пламенный»

♥ 1 стакан куриного бульона

♥ $\frac{1}{2}$ стакана простокваши или сметаны

♥ 1 ч. ложка муки

♥ 1 ч. ложка порошка горчицы

♥ 3 желтка

♥ 1 ч. ложка уксуса

♥ 1 ч. ложка сливочного масла или маргарина

♥ сахар и соль – по вкусу

Масло и муку спассеруйте, разведите бульоном, добавьте горчицу, уксус, простоквашу и прогрейте на слабом огне. Желтки смешайте с небольшим количеством получившегося соуса и осторожно введите в основную массу. Прогрейте, не доводя до кипения, чтобы соус загустел, и добавьте сахар и соль. Подавайте сразу после приготовления к блюдам из рыбы и птицы.

Соус из абрикосов «Любовный»

♥ 500 г абрикосов

♥ 1 кг помидоров

♥ 2–3 луковицы
♥ 2 сладких перца
♥ 1 горький перец
♥ несколько горошин черного перца
♥ соль – по вкусу

Абрикосы, лук, помидоры, сладкий и горький перец пропустите через мясорубку. Получившуюся смесь варите на слабом огне до загустения, периодически помешивая, посолите, добавьте перец горошком и прогрейте еще несколько минут. Подавайте к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Кокосовый соус с карри и арахисом «Томительный»

♥ 2 ст. ложки кокосовых хлопьев
♥ 4 ст. ложки несоленого арахиса
♥ 1 луковица
♥ сок 1 грейпфрута
♥ 1 ст. ложка карри
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Луковицу очень мелко порубите и немного обжарьте. Всыпьте карри и спассеруйте. Сок из грейпфрута, по желанию разбавленный стаканом воды, влейте к луку с карри и томите на слабом огне.

Арахис измельчите, положите в соус и добавьте кокосовые хлопья. Томите соус при помешивании около 10 минут до смешивания всех продуктов. Если соус будет слишком густым, добавьте немного воды.

Подавайте в теплом виде к бефстроганову или жареной рыбе с гарниром из риса, салата или тушеных овощей. В холодном виде подавайте к фондю.

Смородиновый соус с вином «Упоительный»

♥ 650 г смородинового джема или желе домашнего приготовления
♥ 1 стакан сухого красного вина
♥ $^3/_4$ стакана апельсинного сока

Смородиновый джем разведите вином и апельсинным соком. Снимите цедру с апельсинов, из которых готовился сок, нарежьте мелкой соломкой, сварите в небольшом количестве воды и добавьте к смеси из джема, вина и сока. Подавайте соус холодным к мясным блюдам.

Соус из слив ткемали «Плейбойский»

♥ 1 кг сливы ткемали (алычи)
♥ 1 средняя по величине головка чеснока
♥ 2 ст. ложки сухого укропа
♥ 3 ч. ложки кориандра
♥ $1^1/_2$ ч. ложки красного перца
♥ 2 ч. ложки сухой мяты
♥ $^1/_4$ стакана воды
♥ сахар – по вкусу

Сливы (алычу) разрежьте пополам, сложите в эмалированную кастрюлю, влейте воду и варите на слабом огне, чтобы у слив сошла кожица и отделились косточки, которые необходимо удалить из всей массы. Слейте получившийся прозрачный сок, разотрите массу в пюре или протрите через сито и варите до консистенции густой сметаны, непрерывно помешивая смесь и постепенно добавляя прозрачный сок.

Все пряности разотрите в порошок, добавьте в горячую массу, посолите, всыпьте сахар и прогрейте 5 минут. Подавайте соус холодным к блюдам из мяса, рыбы, овощей и макарон. Слива ткемали уваривается примерно в 4 раза, т. е. из 1 кг сливы получается 250 г пюре.

Сладкое с изюминкой

Изысканные десерты

Фруктовый салат-коктейль «От повара его светлости»

♥ 2–3 яблока
♥ 4 мандарина
♥ 1 апельсин
♥ 200 г чернослива
♥ 4–5 ст. ложек грецких орехов
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры
♥ изюм – по вкусу

Для соуса:

♥ 200 г сметаны
♥ 100 мл сливок 33 %-ной жирности
♥ 1 ст. ложка сухого белого вина
♥ 1/2 ст. ложки ванильного сахара

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте соломкой и сбрызните лимонным соком. С апельсинов аккуратно срежьте цедру и нарежьте ее очень тонкой соломкой. Апельсины и мандарины разберите на дольки и порежьте небольшими кусочками.

Чернослив и изюм промойте, залейте водой, доведите до кипения и сразу снимите с огня. Охладите сухофрукты в отваре, воду слейте. Чернослив и изюм обсушите, чернослив нарежьте соломкой. Орехи мелко порубите.

В сотейнике прогревайте 5 минут сливки, смешанные с вином и ванильным сахаром. Снимите с огня, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Подготовленные фрукты и орехи слоями разложите в порционные салатники и полейте соусом. Подавайте, посыпав апельсинной цедрой.

Абрикосы с вином «Полная чаша»

♥ 500 г абрикосов
♥ 1 апельсин
♥ 1 бутылка белого вина
♥ 1/2 лимона
♥ 1/2 ч. ложки измельченной цедры лимона
♥ 1/2 ч. ложки измельченной цедры апельсина
♥ 1 стакан сахарной пудры
♥ 1 стакан сахара
♥ корица – по вкусу

Абрикосы тщательно вымойте и удалите косточки. Очистите от цедры апельсин, половину лимона и нарежьте кусочками вместе с абрикосами. Половину подготовленных фруктов посыпьте половиной стакана сахарной пудры и поставьте на 1 час в холодильник.

В вино всыпьте сахар, добавьте цедру лимона, апельсина и корицу. Вино с пряностями доведите до кипения на слабом огне и остудите. Оставшиеся абрикосы и мякоть половины апельсина протрите через сито, добавьте полстакана сахарной пудры и смешайте с вином. Залейте смесью охлажденные фрукты и сильно остудите. Подавайте как самостоятельное блюдо или со сливочным мороженым.

Ананасы с мороженым «Экватор близко»

- ♥ 400 г мороженого
- ♥ 1 ананас
- ♥ 2 ст. ложки рома или ликера
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ сахарная пудра и мороженое – по вкусу

Ананас очистите, разрежьте на кружки и вырежьте из них немного сердцевины. Присыпьте кружки сахарной пудрой и обжарьте с двух сторон на разогретом сливочном масле. Остудите и сбрызните ромом (ликером). Подавайте, положив в углубление каждого шарик мороженого.

Мороженое из духовки «С пылу с жару»

- ♥ 500 г готового бисквита
- ♥ 300 г мороженого пломбир
- ♥ 2 белка
- ♥ 1 стакан сахара
- ♥ любые консервированные фрукты – по вкусу

Белки с сахаром взбейте в крепкую пену. Часть бисквита выложите в форму (лучше плоскую), на него фрукты, затем – сильно замороженный пломбир горкой, поверх него фрукты, а затем кусочки оставшегося бисквита. Взбитые белки выдавите из кондитерского мешочка поверх десерта. Поставьте на 1 минуту в духовку, разогретую не менее чем до 250 ˚С, чтобы безе подрумянилось. Подавайте сразу, чтобы мороженое внутри оставалось холодным.

Фруктовое мороженое с йогуртом «Родом из детства»

♥ 300 г любых ягод
♥ 500 мл фруктового йогурта
♥ $2^1/_2$ ст. ложки сахарной пудры
♥ 1 ст. ложка лимонного сока

Измельчите ягоды, смешайте их с йогуртом и лимонным соком. Смесь тщательно взбейте и, не прекращая взбивать, добавьте сахарную пудру. Приготовленную массу поставьте на 3–4 часа в морозильную камеру. Подавайте, украсив взбитыми сливками и ягодами.

Пудинг-мороженое «Элементарно, Холмс!»

♥ 250 г фруктовой смеси с цукатами
♥ 70–80 г кураги
♥ 450 мл жирных сливок
♥ 100 мл бренди
♥ 4 желтка
♥ 4 ст. ложки сахарного сиропа
♥ фрукты для украшения

Измельчите курагу, смешайте с фруктовой смесью и добавьте бренди. Взбейте сливки в крепкую пену. Разотрите желтки с сиропом, смешайте со сливками и поставьте в морозильную камеру на 2–3 часа.

В сливочную массу добавьте сухофрукты и тщательно перемешайте. Выложите в форму, накройте и поставьте замораживаться на 6–8 часов.

Замороженный пудинг извлеките из формы, опустив ее в теплую воду и перевернув на блюдо. Подавайте, украсив дольками экзотических фруктов.

Ягодный пудинг «Хау ду ю ду?»

100 г замороженного ягодного ассорти с клубникой
♥ 100 г замороженной клубники
♥ 100 мл темного рома
♥ 400 мл сливок 33 %-ной жирности
♥ $1^1/_2$ стакана молока
♥ 1 палочка корицы
♥ 2 яйца
♥ 3 желтка
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 пакетик ванильного сахара

В сотейнике смешайте молоко и полстакана сливок. Поставьте на огонь, положите корицу и доведите до кипения.

Снимите с огня, накройте, дайте настояться 15 минут и процедите.

Яйца, желтки, полстакана сахара и ванильный сахар разотрите добела. Продолжая растирать, влейте тонкой струйкой смесь молока и сливок. Поставьте на слабый огонь и, не прекращая взбивать, доведите смесь до кипения. Получившийся крем снимите с огня, накройте и дайте остыть.

Взбейте оставшиеся сливки, добавьте в остывший крем и поставьте в холодильник на 1 час. Затем еще раз взбейте и поставьте в холодильник еще на 30 минут.

Ягоды разморозьте и обсушите. Оставшийся сахар всыпьте в сотейник, влейте ром, поставьте на средний огонь и нагревайте до полного растворения сахара. Добавьте ягоды, увеличьте огонь и быстро доведите до кипения. Сразу снимите с огня и дайте массе остыть.

Крем достаньте из холодильника и еще раз взбейте. Добавьте ягоды с ромом и перемешайте. Разложите десерт по порционным формочкам и поставьте в холодильник на 6 часов. Перед подачей опустите формочки на 1 минуту в горячую воду и переверните на тарелки.

Бананы с ликером «Мистер Бейлис»

♥ 2 банана
♥ 250 мл ликера «Бейлис»
♥ 100 г мягких ирисок
♥ 150 г шоколадного или орехового кекса
♥ 2 ч. ложки кофе мелкого помола
♥ 2 ст. ложки сливок 33 %-ной жирности
♥ 2–3 ст. ложки тертого темного шоколада
♥ 1 щепотка сахара

В сотейник положите ириски и влейте 4 ст. ложки ликера. Нагревайте на слабом огне, не доводя до кипения, пока ириски не растворятся в ликере. Добавьте сливки, перемешайте и снимите с огня.

Разрежьте кекс на кубики со стороной 2 см. В 4 бокала положите по нескольку кусочков кекса и прижмите их. Влейте в каждый бокал по 2 ст. ложки ликера.

Бананы нарежьте тонкими кружками и уложите на кусочки кекса. Полейте десерт смесью из ирисок и ликера. Сливки взбейте с оставшимся ликером до пышной пены. Продолжая взбивать, добавьте кофе и влейте смесь в бокалы. Подавайте, посыпав тертым шоколадом.

Яблочный мусс с ликером «Монах Бенедикт»

♥ 1 кг яблок
♥ 3 ст. ложки ликера «Бенедиктин»
♥ $^1/_2$ стакана сахарной пудры
♥ 1 лимон
♥ 20 кусочков сахара
♥ 4 белка
♥ 600 мл воды

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, залейте 500 мл воды и варите 20 минут, пока яблоки не станут мягкими. Откиньте яблоки на дуршлаг и дайте стечь воде.

Измельчите яблоки в пюре, выложите в глубокий сотейник и подсушите на слабом огне 7 минут. Не снимая с огня, добавьте сахарную пудру и взбейте смесь венчиком. Снимите с огня и дайте смеси остыть.

Из лимона выжмите сок. Кусковой сахар поместите в кастрюлю, залейте 100 мл воды и поставьте на средний огонь. Как только сироп побелеет, добавьте лимонный сок, размешайте и разлейте получившуюся карамель по 6 порционным формочкам. Белки взбейте в пышную пену, добавьте в остывшее яблочное пюре, влейте ликер и осторожно перемешайте.

Разогрейте духовку до 180 °С. Разложите яблочный мусс по формочкам, поставьте их на глубокий противень, заполненный на треть водой. Запекайте мусс в духовке 40 минут, затем дайте немного остыть и выньте мусс из формочек.

Запеченный грейпфрут «Знойный»

♥ 2 грейпфрута
♥ 4 ст. ложки сахара

Грейпфруты разрежьте пополам. Внизу каждой половинки сделайте небольшой срез для устойчивости. Поместите половинки грейпфрута на противень, посыпьте сахаром и запекайте 7 минут в духовке при температуре 180 °С, пока сахар не растопится.

Запеченная айва с медом «Одалиска»

♥ 1 крупная айва
♥ 4 ч. ложки меда
♥ 4 ст. ложки сахара
♥ растительное масло – по вкусу

Айву вымойте, очистите от кожуры, разрежьте на 4 части и

удалите сердцевину. Форму смажьте маслом, положите дольки айвы, в середину каждой поместите по ложке меда и посыпьте сверху сахаром. Запекайте айву 15–20 минут в духовке при температуре 180 ˚С. Подавайте, полив получившимся сиропом.

Запеченные абрикосы «Десерт в гареме»

♥ 800 г консервированных абрикосов
♥ $1\frac{1}{4}$ стакана муки
♥ 200 мл молока 2 яйца
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 1 ст. ложка ванильного сахара
♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки разрыхлителя
♥ масло для смазывания
♥ сахарная пудра – по вкусу

Просеянную муку насыпьте горкой, сделайте в центре углубление, положите в него слегка взбитые яйца и перемешайте. В несколько приемов влейте молоко, смешанное с сахаром и ванильным сахаром, добавьте разрыхлитель и замесите жидкое тесто.

Форму, смазанную маслом, поставьте на 2 минуты в духовку, разогретую до 200 ˚С. Затем выложите в форму половинки абрикосов и залейте их тестом. Выпекайте 3035 минут при температуре 200 ˚С, остудите, нарежьте на порции и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте со сметаной, взбитыми сливками или мороженым.

Фрукты с шоколадной крошкой «Вау!»

♥ 250 г клубники 2 персика
♥ 1 банан
♥ $\frac{1}{2}$ лимона
♥ 200 г сдобного печенья
♥ 20 г шоколада
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ крахмал – по вкусу

Печенье измельчите в крупную крошку, шоколад порубите ножом. Персики и клубнику крупно порежьте. Банан нарежьте кружками. Из лимона выжмите сок. Смешайте фрукты с сахаром, крахмалом, лимонным соком и оставьте на 20 минут.

Измельченное печенье смешайте с шоколадом и маслом.

Разогрейте духовку до 190 ˚С. Фрукты разложите по формочкам, посыпьте крошкой из печенья и шоколада и

запекайте 15 минут.

Перед подачей опустите формочки на 1 минуту в горячую воду и переверните на тарелки.

Ягоды с ванильным кремом «Космический полет»

♥ 500 г сезонных ягод
♥ 150 мл молока
♥ 75 мл сливок 10 %-ной жирности
♥ 4 желтка
♥ 1 палочка ванили
♥ 2 ст. ложки крахмала
♥ 2 ст. ложки сахара

Ванильную палочку разрежьте вдоль пополам и удалите семена. В сотейнике с толстым дном доведите до кипения молоко и сливки, положите туда палочку и семена ванили. Снимите сотейник с огня, накройте и оставьте на 10 минут.

Взбейте желтки с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте крахмал и выложите в теплую молочную смесь. Нагревайте на среднем огне, постоянно взбивая венчиком, 2 минуты. Удалите ваниль, накройте и дайте крему остыть. Ягоды разложите по креманкам. Подавайте, сверху выложив получившийся крем.

Ягодное суфле «Путешествие на воздушном шаре»

♥ 350 г любых ягод
♥ 4 ст. ложки лимонного сока
♥ 4 желтка
♥ 4 ст. ложки меда
♥ 1 ст. ложка крахмала
♥ 1 ч. ложка соды

Смешайте мед, желтки, лимонный сок, добавьте ягоды, тщательно перемешайте и взбейте на водяной бане. Добавьте соду, крахмал и снова взбейте. Полученную массу разложите по формочкам и запекайте 5-10 минут в духовке при температуре 200 °С. Перед подачей опустите формочки на 1 минуту в горячую воду и переверните на тарелки.

Творожный десерт «Полоса везения»

♥ 250 г творога
♥ 1–2 ст. ложки сметаны
♥ $^1/_2$ ст. ложки желатина
♥ 2 ст. ложки какао

♥ $2^1/_2$ ст. ложки молока
♥ сахарная пудра и взбитые сливки – по вкусу

Желатин замочите в молоке. Сметану смешайте с сахарной пудрой, творогом и подготовленным желатином. Массу разделите на 2 части и в одну из них добавьте какао. Выложите десерт слоями в прозрачную форму и остудите. Подавайте, украсив взбитыми сливками.

Желе из малины и шоколада «Прощайте, неприятности!»

Для желе из малины:
♥ 200 г малины
♥ $^1/_2$ ст. ложки желатина
♥ 2 ст. ложки апельсинного или малинового ликера
♥ 5 ст. ложек сахара
Для желе из шоколада:
♥ 180 г шоколада
♥ $^1/_2$ ст. ложки желатина
♥ цедра 1 апельсина
♥ листья мяты для украшения

Для малинового желе желатин замочите в 6 ст. ложках воды. Несколько ягод оставьте для украшения. Остальную малину взбейте в блендере в пюре. Сахар залейте в сотейнике половиной стакана воды и нагревайте до полного растворения. Влейте замоченный желатин, растворите и тщательно смешайте с пюре. Слегка остудите, добавьте ликер, перемешайте, разложите по креманкам и поставьте в холодильник.

Для шоколадного желе замочите желатин в 8 ст. ложках воды. Цедру измельчите. Шоколад, поломанный на небольшие кусочки, растопите на водяной бане до неполного растворения. Отдельно нагрейте 250 мл воды, добавьте желатин и дайте ему полностью раствориться. Влейте раствор желатина в растопленный шоколад, добавьте цедру, размешайте и остудите.

Выложите шоколадную массу поверх застывшего малинового желе, дайте полностью застыть (от 2 до 24 часов). Подавайте, украсив ягодами малины и листьями мяты.

Гранатовое желе «Здравствуй, радость!»

♥ 3 граната средней величины
♥ 1 груша
♥ 200 мл молока
♥ 50 г тертого шоколада

♥ $1^1/_2$ ст. ложки желатина
♥ 30 мл теплой кипяченой воды

Гранаты разрежьте пополам. С помощью соковыжималки выжмите из них сок, которого должно получиться около 250 мл.

Желатин замочите. Когда он набухнет, выложите половину в емкость с молоком и тщательно перемешайте.

Аккуратно перелейте молочную смесь в силиконовую форму в виде сердечка и поставьте в холодильник на 30 минут. Оставшийся желатин положите в емкость с гранатовым соком, перемешайте, налейте поверх застывшего молочного желе и поставьте в холодильник еще на 3540 минут.

Грушу вымойте, тщательно обсушите и снимите с нее кожуру тонкой непрерывной стружкой. Сверните стружку в форме розы.

Выньте форму с желе из холодильника, переверните на блюдо и аккуратно снимите форму с застывшего желе. Подавайте, украсив розой из кожуры груши и посыпав шоколадной стружкой.

Малиновое желе с клубникой «Просто счастье»

♥ 400 г малины
♥ 400 г клубники
♥ 1 ч. ложка желатина
♥ 4 ст. ложки сахара
♥ 50 мл воды

Малину измельчите в блендере, затем протрите через сито.

Желатин залейте водой, доведите до кипения, но не кипятите. Добавьте в малиновое пюре подготовленный желатин, сахар и перемешайте. Клубнику разложите по бокалам, влейте полученное малиновое пюре и поставьте в холодильник до полного застывания желе.

Брусничное желе «Седьмое небо»

♥ 2 стакана брусники
♥ 4 ст. ложки брусничной или клюквенной наливки
♥ $^2/_3$ стакана сахара
♥ 2 стакана воды
♥ $2^1/_2$ ст. ложки желатина
♥ несколько вишен и красная смородина для украшения

Желатин замочите на 30–40 минут в половине стакана воды до полного растворения. Бруснику засыпьте небольшим количеством сахара и оставьте на 30 минут. Выделившийся сок слейте и сохраните. Оставшийся сахар залейте полутора стаканами воды и вскипятите. Получившийся сироп смешайте с

желатином и, постоянно помешивая, дайте вскипеть. Снимите с огня, влейте брусничный сок и наливку.

Охлажденной массой заполните наполовину 4 креманки и поставьте их в морозильную камеру. На застывшую массу выложите слой ягод, залейте оставшимся сиропом с желатином и заморозьте. Подавайте, украсив ягодами.

Яблочное желе «Безграничные возможности»

♥ 500 г яблок
♥ 3 яйца
♥ 2 ст. ложки желатина
♥ 1 пакетик ванильного сахара
♥ сахар – по вкусу
♥ 3 ст. ложки кокосовой стружки и сушеная вишня – для украшения

По желанию:

♥ $^1/_4$ ч. ложки корицы

Замочите желатин в половине стакана холодной воды и оставьте на 20 минут для набухания. Очищенные яблоки измельчите на терке и тушите на слабом огне, постоянно помешивая, 10 минут. Остудите, добавьте растворенный желатин (корицу) и взбейте венчиком.

Отделите белки от желтков, взбейте белки с сахаром (2–3 ст. ложки или более в зависимости от кислоты яблок) и добавьте ванильный сахар. Белковую массу смешайте с яблочным пюре и аккуратно перемешайте.

В формочки положите пищевую пленку, наполните их получившейся массой и поставьте в холодильник. Застывший десерт аккуратно извлеките из формочек. Подавайте, украсив сушеной вишней и посыпав кокосовой стружкой.

Фруктовый микс «Корзиночка кокетки»

♥ 2 апельсина
♥ 2 яблока
♥ 2 груши
♥ 2 персика
♥ 200 мл йогурта или взбитых сливок
♥ тертый шоколад, ягоды и сахар – по вкусу

Апельсины разрежьте пополам, аккуратно извлеките мякоть и порежьте ее на кусочки. Яблоки, груши, персики порежьте кубиками. Смешайте фрукты и добавьте сахар. В половинки апельсинной кожуры положите подготовленные фрукты, залейте

йогуртом или выложите сливки. Подавайте, украсив ягодами и посыпав тертым шоколадом.

Конфеты из чернослива «Рафаэлевские»

♥ 400 г чернослива без косточек
♥ 150 г любых орехов
♥ 1–2 ст. ложки ликера «Амаретто»
♥ 1–2 ст. ложки ванильного сахара
♥ 1 яйцо
♥ кокосовая стружка для обсыпки

Чернослив ошпарьте и пропустите через мясорубку. Орехи обжарьте, измельчите, смешайте с черносливом, ванильным сахаром и ликером. Из получившейся массы сделайте шарики, обмакните их во взбитое яйцо и обваляйте в кокосовой стружке. Подавайте охлажденными.

Конфеты из кураги с шоколадом «Боттичеллиевские»

♥ 25 шт. кураги
♥ 200 г шоколада
♥ 75 мл сливок
♥ 40 г сливочного масла
♥ 1 ст. ложка коньяка
♥ 1 ст. ложка рубленых орехов

Вскипятите сливки с маслом, растворите в смеси шоколад и влейте коньяк. Быстро охладите и поместите на 20 минут в холодильник. Вырезайте из застывшей массы ложечкой шарики и вкладывайте их в курагу. Храните конфеты в холодильнике. Подавайте, посыпав орехами и разложив конфеты по формочкам из фольги или бумаги.

Фондю, да и только

Фондю «Шоколадница»

♥ 350 г шоколадной стружки
♥ 2 ст. ложки сухого молока
♥ $^1/_2$ стакана воды
♥ 1 ч. ложка ванилина

Шоколад положите в фондюшницу. Молоко взбейте с кипятком и влейте в фондюшницу. Добавьте ванилин и нагревайте при постоянном помешивании до растворения шоколада и загустения смеси, уменьшив огонь. Подавайте к бисквиту, нарезанному кубиками, мягким фруктам, грецким или бразильским орехам.

Фондю «Брызги шампанского»

♥ 150 мл шампанского
♥ 150 мл густых сливок
♥ 150 мл нежирных сливок
♥ 3 яйца
♥ 2 ст. ложки мелкого сахара
♥ 2 ст. ложки тертой апельсинной цедры

Смешайте сахар с яйцами и цедрой, поставьте на водяную баню и взбивайте, пока смесь не станет густой и пенистой. Снимите смесь с бани, вбейте в нее густые сливки, влейте шампанское, нежирные сливки, тщательно взбейте и перелейте в фондюшницу. Подавайте с клубникой или мягкими фруктами.

Фондю с абрикосами и финиками «Восточный экспресс»

♥ 4–8 абрикосов
♥ 12 фиников
♥ 100 г растопленного шоколада
♥ 150 мл концентрированного молока
♥ 2 ст. ложки апельсинного ликера

Шоколад влейте в фондюшницу, добавьте молоко, ликер и прогревайте смесь на слабом огне, постоянно помешивая. Финики и абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки и разложите по тарелкам. Подавайте фондю с ломтиками лайма.

Шоколадно-апельсинное фондю «Юнгфрау»

♥ 250 г растопленного шоколада
♥ 120 мл густых сливок
♥ 2 ст. ложки тертой апельсинной цедры
♥ 2 ст. ложки апельсинного ликера

Влейте шоколад в фондюшницу, добавьте остальные ингредиенты и прогревайте смесь на слабом огне, постоянно помешивая. Подавайте к профитролям со взбитыми сливками, нарезанной кубиками коврижке или долькам апельсина.

Ромовое фондю «Ямайка»

♥ 6 бананов
♥ 3 ст. ложки рома
♥ 450 мл сливок
♥ 1 стакан сахара
♥ 3–4 ст. ложки кукурузной муки
♥ 1 ст. ложка лимонного сока
♥ 50 г сливочного масла
♥ миндальное печенье – по вкусу

Сахар, сливки, масло растопите в фондюшнице при постоянном помешивании, добавьте смесь из муки и рома, доведите до кипения и прогревайте до загустения. Подавайте к бананам, нарезанным на кружки и политым лимонным соком, и к миндальному печенью.

Малиновое фондю с безе «Кармен»

♥ 16 шт. небольших безе
♥ 350 г свежей или замороженной малины
♥ 2 киви
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры
♥ 2 ч. ложки кукурузной муки
♥ 2 ст. ложки воды
♥ диетический творог и взбитые сливки – по вкусу

Измельчите малину в блендере, протрите через сито и положите в фондюшницу. Сахарную пудру тщательно смешайте с мукой, водой и добавьте в фондюшницу. Варите смесь, помешивая, до загустения. Киви очистите от кожуры, нарежьте кружками и вместе с безе положите на тарелки. Подавайте фондю с диетическим творогом и взбитыми сливками.

Пироги и торты на заказ

Пирог с медом «И я там был»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 10 г дрожжей
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 1/2 ч. ложки соли
Для начинки:
♥ 1/2 стакана меда
♥ 1/2 стакана рубленых орехов
♥ 1 яйцо
♥ 100 г сливочного масла

Дрожжи размешайте в небольшом количестве теплой воды, добавьте сахар, соль, муку и тщательно вымесите тесто. Сливочное масло слегка подогрейте и добавьте в тесто в конце вымешивания. Накройте тесто тканью и поставьте на 2,5–3 часа в теплое место, несколько раз обминая его. Раскатайте лепешку, уложите ее в смазанную маслом форму, сделав бортики из теста, и выложите начинку.

Для начинки масло смешайте с медом, нагрейте до жидкого состояния и немного охладите. В охлажденную массу добавьте смесь из орехов и взбитого яйца. Все тщательно перемешайте, выложите на тесто и оставьте на 20 минут. Выпекайте 30 минут в духовке при температуре 220 °С.

Лимонный пирог «Все в наших руках»

Для теста:
♥ 250 г муки ♥ 100 г сахара
♥ 1 яйцо
♥ 120–130 г сливочного масла
Для начинки: ♥ 2 лимона ♥ 3 яйца
♥ 100 г измельченного миндаля
♥ 180 г сахара
♥ 150 г сливочного масла
Для украшения:
♥ 2 лимона
♥ 3 ст. ложки сахара

Из муки, сахара, масла и яйца замесите тесто. Готовое тесто

положите в полиэтиленовый пакет и поместите в холодильник на 1 час.

Для начинки 2 лимона пропустите через мясорубку. Яйца разотрите с сахаром и добавьте размягченное масло. Взбивая массу, постепенно добавляйте кашицу из лимонов. Измельченный миндаль положите последним.

Тесто распределите по разъемной форме и сделайте бортики высотой 3 см. На тесто выложите начинку и выпекайте 30 минут в духовке при температуре 220 °С.

Для украшения лимоны порежьте тонкими кружками. Сахар разогрейте в сковороде и, как только он начнет таять, кладите в него кружки лимона в один слой. Прогревайте 5 минут, затем выкладывайте следующий слой порезанных лимонов. Подавайте, украсив подготовленными лимонами.

Творожный пирог «Эврика!»

Для теста:

♥ 180 г муки
♥ 80 г сахарной пудры
♥ 100 г маргарина или сливочного масла
♥ 1 яйцо
♥ 1 ч. ложка разрыхлителя

Для начинки:

♥ 750 г творога
♥ 150 г сахарной пудры
♥ 20 г ванильного сахара
♥ 3 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки молока
♥ 50 г крахмала
♥ 5 желтков
♥ 5 белков
♥ вишня без косточек (слива, курага)

Замесите тесто, положите в очень глубокую и широкую форму и распределите по всей ее поверхности. Взбейте желтки с сахаром, добавьте крахмал, молоко, сметану, в последнюю очередь творог и тщательно взбейте. Белки взбейте в крепкую пену с небольшим количеством сахарной пудры и аккуратно перемешайте (не взбивайте!) с первой частью начинки.

На тесто выложите ягоды, сверху вылейте начинку и поставьте в прогретую духовку на слабый огонь. В первый час выпекания духовку не открывайте. Достаньте пирог через 2 часа и остудите в перевернутом виде в форме. Вытряхните пирог и разрежьте на порции. (В форме диаметром 25 см и высотой 7 см

умещается 500 г творога со всеми остальными ингредиентами. Начинка очень сильно поднимается и желательно, чтобы она не вытекала: при остывании пышная масса спрессуется.)

Рулет «Маковая плантация»

Для теста:
♥ 500 г муки
♥ 15 г дрожжей
♥ 1/8 л молока
♥ 4–5 ст. ложек молотого миндаля
♥ 3–4 ст. ложки сахара
♥ 1 яйцо
♥ тертая цедра 1 лимона
♥ 100 г сливочного масла
♥ масло для смазки
♥ мармелад и/или цукаты для украшения
Для начинки:
♥ 200 г мака
♥ 2–3 ст. ложки цукатов
♥ 2–3 ст. ложки изюма
♥ 1 сухой ломтик батона
♥ 1 яйцо

Для теста в теплое молоко положите сахар, 2 ст. ложки муки, дрожжи, перемешайте и поставьте в теплое место на 15–20 минут. Соберите муку горкой, сделайте в ней углубление и влейте в него разведенные в молоке дрожжи. Добавьте масло, яйцо, цедру лимона и вымесите тесто. В готовое тесто положите миндаль и снова вымесите. Накройте тесто полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы тесто увеличилось в 2 раза. Затем тесто обомните и несколько раз ударьте о стол, чтобы вышел накопившийся воздух. Тесто раскатайте в прямоугольный пласт, выложите на него начинку, разровняйте ее и сверните пласт в рулет.

Для начинки смешайте мак, цукаты, изюм, раскрошенный ломтик батона и взбитое яйцо. Рулет положите на теплый противень, смазанный маслом, сделайте несколько поперечных надрезов и оставьте на 15 минут, чтобы тесто подошло. Выпекайте 40–45 минут в духовке при температуре 200 °С. Готовый рулет украсьте кусочками мармелада и/или цукатами.

Рулет «Сказка о двух апельсинах»

Для теста:
♥ 2 стакана муки

♥ 2 яйца
♥ 1 банка сгущенного молока
♥ 1/2 ч. ложки соды
Для начинки:
♥ 2 апельсина
♥ 1 стакан сахара
Для украшения:
♥ сахарная пудра или косовая стружка

Муку, яйца, соду и сгущенное молоко взбейте до получения жидкого теста. Противень посыпьте мукой и вылейте в него тесто. Выпекайте в разогретой духовке 5 минут до образования золотистой корочки. Горячий пласт смажьте начинкой и сразу же сверните в рулет.

Для начинки апельсины пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Яблочный рулет «Выбор Париса»

Для теста:
♥ 200 г муки
♥ 1/8 л теплой воды
♥ 1 яйцо
♥ 1 щепотка соли
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ мука для обсыпки
♥ 100 г сахарной пудры
♥ сливочное и растительное масло для смазывания
Для начинки:
1,5 кг кислых яблок (груши, абрикосы, сливы, персики, апельсины, нектарины, киви – по сезону)
♥ 150 г сахара
♥ 150 г панировочных сухарей
♥ 80 г изюма
♥ 2 ст. ложки рома
♥ 1/2 ч. ложки корицы
♥ 1 ст. ложка ванильного сахара
♥ 80 г сливочного масла
♥ сметана или взбитые сливки, толченые грецкие орехи – по вкусу

Насыпьте муку горкой, сделайте углубление, добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Ткань посыпьте мукой, выложите на нее

тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте скалкой. Смажьте растопленным сливочным маслом и дайте подняться в течение нескольких минут. Руками растяните тесто, чтобы оно стало очень тонким, расстелите на обсыпанной мукой ткани и обрежьте края.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, разрежьте на 4 части и порежьте на кусочки толщиной 3 мм. На сковороде растопите масло, добавьте панировочные сухари, обжарьте их до золотистого цвета и остудите. К яблокам добавьте сахарный песок и ванильный сахар, корицу, ром и изюм. Тесто обсыпьте обжаренными панировочными сухарями, разложите яблоки, выложите на них немного сметаны (взбитых сливок), посыпьте орехами и скатайте в тугой рулет. Края подверните и скрепите.

Положите рулет на смазанный маслом противень, еще раз обильно смажьте маслом и выпекайте 40 минут в духовке при температуре 220 °С до образования коричневой корочки. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, как в горячем, так и в холодном виде.

Торт с маком, какао и орехами «Лакомство кардинала»

Для теста:

♥ 2 яйца
♥ $1^1/_2$ стакана сметаны
♥ $1^1/_2$ стакана сахара
♥ 2 стакана муки
♥ 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом
♥ 1 ст. ложка какао
♥ 2 ст. ложки мака
♥ $^1/_2$ стакана измельченных орехов
♥ 2–3 ст. ложки коньяка для пропитки

Для крема:

♥ 1 банка сгущенного молока (можно со вкусом кофе)
♥ 300 г сливочного масла (можно шоколадного)

Для украшения:

♥ взбитые сливки и тертый шоколад

Из яиц, сахара, сметаны, муки и соды замесите тесто и разделите его на 3 части. В одну часть добавьте какао, в другую – мак, в третью – орехи. Испеките 3 коржа, остудите и пропитайте их коньяком. Подготовленные коржи смажьте кремом. Соберите торт и смажьте кремом его бока и верх. Готовый торт украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом. Для крема взбейте масло со сгущенным молоком.

Миндальный торт с ромом «Венецианская лагуна»

Для теста:
♥ 9 яиц
♥ 250 г измельченного миндаля
♥ 150 г сахара
♥ 4 ст. ложки муки
♥ 1–2 ст. ложки рома
Для крема:
♥ 250 г сахара 2 яйца
♥ 1 желток
♥ 1 пакетик ванильного сахара
♥ 250 г сливочного масла
Для украшения:
♥ 400 мл взбитых сливок

Для теста отделите белки от желтков, смешайте желтки со 100 г сахара и разотрите добела. Добавьте ром, муку и измельченный миндаль. Взбейте в крепкую пену белки с 50 г сахара и осторожно введите в миндальную смесь. Форму для торта выложите фольгой и вылейте в нее тесто. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 120 °С. Остывшую основу для торта выньте из формы и разрежьте на 2 коржа. Смажьте их кремом, соберите торт и смажьте кремом его бока и верх. Готовый торт украсьте взбитыми сливками.

Для крема сахар, яйца, желток и ванильный сахар взбейте на огне до получения очень густой массы. Крем охладите и постепенно, непрерывно помешивая, введите взбитое сливочное масло.

Торт с безе и сухофруктами «Воздушный замок»

Для теста:
♥ $^1/_2$ стакана муки
♥ $^1/_2$ стакана сахара
♥ 2 яйца
Для безе:
♥ 1 стакан сахара
♥ 3 белка
♥ масло или маргарин для смазывания
Для крема:
♥ 270 г сливочного масла
♥ 1 банка сгущенного молока
♥ корица – по вкусу
Для прослойки:

♥ изюм, курага, жареный арахис (чернослив, сушеная вишня, ананас, любые другие орехи)

Смешайте в миксере яйца и сахар, добавьте муку и тщательно перемешайте. Тесто вылейте в круглую форму и выпекайте около 15 минут в духовке при температуре 170 ˚С до золотистого цвета с краев бисквитного коржа. Готовый корж остудите и выложите на блюдо для торта.

Для безе белки взбейте с сахаром так, чтобы масса стояла, а сахар полностью растворился. Смесь должна быть блестящей, белой и гладкой. Противень застелите бумагой для выпечки и смажьте ее маслом или маргарином. Чайной ложкой выкладывайте шарики безе на противень, оставляя между ними свободное место, и поставьте в духовку, нагретую до 200 ˚С. Через 5-10 минут, после того как безе поднимется, уменьшите температуру до 150–170 ˚С и подсушите безе. Готовое безе должно быть твердым, молочно-бежевого цвета. Достаньте противень из духовки и дайте безе остыть.

Для крема смешайте масло и сгущенное молоко до однородной массы, добавьте корицу, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник. Для прослойки сухофрукты вымойте и немного размочите, курагу (чернослив) мелко порежьте, арахис разломайте на половинки (другие орехи измельчите).

Бисквитный корж смажьте кремом, выложите часть безе, на него – часть крема, сверху посыпьте сухофруктами и орехами и далее выкладывайте слои в таком же порядке. Собранный в виде горки торт поставьте на 15 минут в холодильник.

Медовый торт «Двенадцатая ночь»

Для теста:

3 стакана муки

♥ 3 яйца

♥ 1 стакан сахарной пудры

♥ 2 ст. ложки меда

♥ 1 ч. ложка гашеной соды

♥ 3 ст. ложки сливочного масла

Для крема:

♥ $1^1/_2$ стакана сахара

♥ 600 г сметаны

Яйца взбейте с сахарной пудрой, добавьте масло, мед, поставьте на водяную баню и нагрейте, не доводя до кипения. Снимите с огня, всыпьте соду, муку и замесите тесто. Разделите его на 12 частей, раскатайте коржи и выпекайте каждый по 10 минут. Один корж измельчите в крошку. Коржи смажьте кремом и

соберите торт. Смажьте кремом и обсыпьте крошкой бока и верх торта. Для крема взбейте сметану с сахаром.

Сметанно-ореховый торт «Выше всяких похвал»

♥ 5 яиц
♥ $1\frac{1}{2}$ стакана муки
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 пакетик разрыхлителя
♥ 1 пакетик ванильного сахара или ванилин на кончике ножа
♥ 2 ст. ложки сметаны
♥ 50 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для крема:

♥ 300 г сметаны 25 %-ной жирности
♥ 1 стакан рубленых грецких орехов
♥ 3 ст. ложки сахара
♥ ванилин – по вкусу

Для украшения:

♥ тертый шоколад и кокосовая стружка

Яйца, сахар, сметану, ванилин смешайте и тщательно взбейте. Не прекращая взбивать массу, постепенно вводите растопленное масло, посолите, затем всыпьте муку, разрыхлитель и тщательно перемешайте. Тесто переложите в форму и выпекайте 30 минут в духовке при температуре 180 °С.

Остывшую основу разрежьте на 3 коржа и смажьте их кремом. Соберите торт, смажьте кремом бока и верх торта, затем обсыпьте их тертым шоколадом и кокосовой стружкой. Готовый торт поставьте в холодильник на несколько часов для пропитки. Для крема взбейте сметану с сахаром, ванилином, добавьте орехи и перемешайте.

Банановый торт с грецкими орехами «Африка, Африка!»

♥ 3 банана
♥ 4 ст. ложки измельченных грецких орехов
♥ $1\frac{1}{4}$ стакана муки
♥ $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки пекарского порошка
♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды
♥ 3 ст. ложки йогурта
♥ 4 ст. ложки сметаны
♥ 100 г сливочного масла

♥ соль – по вкусу

Для украшения:

♥ кусочки бананов, цукаты и половинки грецких орехов

Смешайте муку, соду и соль. Взбейте масло и сахар до однородной массы. Разомните бананы и смешайте их со сметаной. Получившуюся банановую массу перемешайте со смесью из масла и сахара. Поочередно добавляйте сухие ингредиенты и йогурт, тщательно взбивая массу после каждого добавления. Смешайте тесто с орехами и переложите в смазанную маслом форму. Выпекайте 30 минут в духовке при температуре 180 ˚С. Готовый торт украсьте кусочками бананов, цукатами и половинками грецких орехов.

Кофейный торт «Беатриче»

Для теста:

♥ 5 яиц

♥ $1\frac{1}{2}$ стакана муки

♥ 1 стакан сахара

♥ 4 ст. ложки какао

♥ 8 ст. ложек крахмала

♥ 1 щепотка лимонной кислоты

♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды

Для крема:

♥ $\frac{3}{4}$ стакана холодного крепкого кофе

♥ 1 стакан сметаны

♥ 2 ст. ложки желатина

♥ 3 ст. ложки сахара

Отделите белки от желтков. Из стакана сахара отложите 3 ст. ложки и миксером взбейте с ним белки в крепкую пену. Желтки разотрите с сахаром и какао. Крахмал смешайте с содой, лимонной кислотой, мукой и добавляйте попеременно к желткам и взбитым белкам. Затем тесто тщательно смешайте. Выпекайте в духовке до готовности примерно 40 минут. Готовую основу для торта разрежьте на 3 коржа и дайте им остыть. Коржи смажьте кремом и соберите торт, не прижимая коржи друг к другу, чтобы желе не вытекло. Оставшимся желе смажьте верх и бока торта.

Для крема замочите желатин в холодном кофе. Набухший желатин поставьте на водяную баню, нагрейте до 40 ˚С и снимите с бани. Сметану взбейте с сахаром и, не прекращая взбивать (поставьте миксер на самый медленный режим), тонкой струйкой вливайте растворенный в кофе желатин. Готовый крем поставьте в холодильник на 30 минут.

Пирожные с персиками и ананасами «Там, за облаками»

Для бисквита:

♥ 4 яйца
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 1 ст. ложка какао-порошка
♥ 1 ст. ложка крахмала
♥ $^1/_2$ стакана сахара
♥ 3 ст. ложки сливочного масла

Для крема из персиков:

♥ 150 г консервированных персиков
♥ 150 мл персикового сока
♥ 550 г сметаны
♥ $^1/_2$ стакана сахара
♥ $2^1/_2$ ст. ложки желатина

Для крема из ананасов:

♥ 250 г консервированных ананасов
♥ 250 г йогурта со вкусом ананасов
♥ 1 стакан жирных сливок
♥ 1 ст. ложка кокосовой стружки
♥ 1 пакетик ванильного сахара
♥ $1^1/_2$ ст. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки желатина

Для бисквита растопите сливочное масло и дайте ему остыть. Отделите белки от желтков. Желтки с сахаром взбейте в пену и постепенно добавьте в полученную массу остывшее масло. Взбейте белки и выложите их, не перемешивая, поверх желтковой массы. Поверх белков просейте муку, добавьте крахмал, какао-порошок и перемешивайте смесь снизу вверх, не приминая тесто. Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 200 °С.

Для крема из персиков в соке замочите желатин, оставьте на 30–40 минут для набухания, нагрейте до растворения, но не кипятите. Смешайте смесь с нарезанными персиками и добавьте сметану, взбитую с сахаром. Массу поставьте в холодильник на 15–20 минут, чтобы она немного загустела. На дно разъемной формы выложите половину бисквита, сверху распределите загустевший крем и поставьте в холодильник на 2–3 часа, чтобы масса стала плотной.

Для крема из ананасов желатин замочите в ананасном соке, оставьте для набухания, нагрейте до растворения, но не кипятите. Введите желатин в йогурт, смешанный с сахаром и ванилином, и охлаждайте 10 минут. Сливки взбейте в пену и добавьте к смеси из йогурта и желатина. Положите ананасы, кокосовую стружку и

тщательно перемешайте.

На застывший крем из персиков выложите пласт бисквита, на него – крем из ананасов. Поставьте в холодильник на 2–3 часа, после чего разрежьте на пирожные. Подавайте, украсив кусочками персиков и ананасов.

Пирожные «Бонапартики»

Для теста:

♥ 1 кг пшеничной муки
♥ 500 г сливочного масла
♥ 250 мл холодной воды
♥ 1 ч. ложка соли

Для заварного крема:

♥ 125 г муки
♥ $^3/_4$ стакана сахара
♥ 1 стакан взбитых сливок
♥ 1 ст. ложка крахмала
♥ 6 желтков
♥ 3 стакана молока
♥ 1 ч. ложка ванильного сахара

Муку просейте и смешайте с солью, положите 2 ст. ложки размягченного сливочного масла и замесите тесто, в которое постепенно добавьте холодную воду, пока тесто не скатается в комок. Продолжайте вымешивать тесто еще 5 минут. Затем выложите его на посыпанную мукой доску, раскатайте в форме прямоугольника толщиной 1,5 см. В середину положите холодное сливочное масло. Загните края теста к середине, чтобы они прикрывали масло. Поставьте тесто в холодильник на 20 минут.

Снова раскатайте тесто (вдоль от себя), стараясь не выдавливать масло изнутри, и сложите втрое. Поверните прямоугольник и еще раз раскатайте (вдоль от себя), снова сложите втрое и поставьте в холодильник на 20 минут. Таким образом раскатывайте тесто и охлаждайте его еще 2 раза.

Готовое тесто разделите на три части и раскатайте в пласты толщиной 0,5–0,7 см. Нарежьте квадраты 7,5х7,5 см, наколите их вилкой и выпекайте на противне в духовке при температуре 230–250 °С 10 минут, затем снизьте температуру до 190–200 °С и продолжайте выпекать, пока они не подрумянятся. Остывшие квадраты смажьте заварным кремом и уложите стопкой в три слоя. Подавайте, посыпав сахарной пудрой и разрезав на порции.

Для крема муку, сахар, крахмал смешайте, добавьте тщательно растертые желтки и все перемешайте. Тонкой струйкой влейте горячее молоко, при этом непрерывно

помешивая, чтобы не образовывались комки. Варите на слабом огне, пока крем не загустеет. Всыпьте ванильный сахар, охладите и добавьте взбитые сливки.

Белый шоколадный торт «Лаура»

Для теста:
♥ 100 г белого шоколада
♥ 3 стакана муки
♥ 250 г сливочного масла
♥ 3 яйца
♥ $1^1/_2$ стакана сахара
♥ 1 ч. ложка разрыхлителя
♥ 1 ч. ложка ванилина
♥ соль – по вкусу
Для крема:
♥ 125 г сливочного масла
♥ 1 стакан сливок
♥ 1 стакан сахара 3 желтка
♥ 1 стакан обжаренных орехов
♥ 1 стакан кокосовой стружки
Для глазури:
♥ 100 мл сливок
♥ 60 г растопленного белого шоколада
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 ч. ложка ванилина

Просейте муку, соль и разрыхлитель. Взбейте масло и сахар в пышную массу, по одному добавьте яйца и взбейте. Всыпьте ванилин и введите растопленный шоколад, охлажденный до комнатной температуры. Затем всыпьте муку. Полученную массу разделите на 3 части и выпекайте коржи 25–30 минут в духовке при температуре 180 ˚С. Остывшие коржи смажьте кремом, соберите торт и покройте его глазурью.

Для крема смешайте сливки, сахар, сливочное масло и нагревайте на среднем огне до растворения сахара. Добавьте желтки и прогревайте, пока смесь не загустеет. Затем всыпьте орехи и кокосовую стружку.

Для глазури взбейте сливочное масло, сливки, ванилин и шоколад. Продолжая взбивать, всыпьте сахар, пока масса не станет гладкой.

Торт с корицей и ромом «Арабелла»

Для теста:

♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана муки
♥ 1/2 стакана сахара
♥ 100 г размягченного сливочного масла
♥ 100 г шоколада (плитка)
♥ 4 ст. ложки с верхом крахмала
♥ 3 ч. ложки разрыхлителя
♥ 1 ч. ложка молотого имбиря
♥ 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
♥ 1 ч. ложка корицы
♥ 1 ч. ложка рома или коньяка
♥ 2 ст. ложки сливок
♥ 2 ст. ложки какао
♥ 1 апельсин
♥ 1/2 стакана вишни
♥ 1 щепотка соли

Для глазури:

♥ 2–3 кусочка шоколада
♥ 2 ст. ложки сахарного песка
♥ 2 ст. ложки сливок
♥ 20–30 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для выпечки и украшения:

♥ форма диаметром 18–22 см, кондитерская посыпка, выемка для печенья в форме сердечка либо самодельный картонный трафарет

Яйца взбейте с сахаром и солью в блендере. Как только они «насытятся» пузырьками воздуха, увеличившись в объеме, добавьте в массу сливочное масло, сливки, затем по одной ложке добавляйте крахмал, продолжая взбивать. Муку смешайте с разрыхлителем и добавляйте в блендер так же, как и крахмал, небольшими порциями. Смешайте тесто с коньяком, цедрой, какао и специями.

Натрите апельсинную цедру на мелкой терке (оставьте небольшой кусочек для украшения торта), мякоть порежьте на небольшие кусочки. Шоколад мелко поломайте, отложив несколько кусочков для глазури.

Духовку разогрейте до 180–200 °С, смажьте сливочным маслом форму для выпечки, перелейте в нее две трети густой массы, выложите кусочки апельсинов и вишню, залейте оставшимся тестом и выпекайте до готовности. В широкой форме торт получится более низким и влажным, его удобнее есть ложкой, а в высокой форме он приобретет более плотную структуру.

Консистенция зависит и от времени выпекания. Если будете ориентироваться на первые густые ароматы из духовки и выждете 5 минут, проверяя деревянной палочкой готовность (на вынутой из выпечки шпажке останутся слабые следы теста), то получите торт-десерт, структура которого будет напоминать раскрошенный бисквит, смешанный с кремом. Если на деревянной шпажке, вынутой из торта, не останется никаких следов, – получите более сухой торт с однородным тестом. И в том, и в другом случае следите за боками и дном выпечки, чтобы они не подгорели.

Готовый торт немного остудите, выложите на блюдо, перевернув, остудите и смажьте глазурью. Для глазури смешайте все ингредиенты, медленно подогревая шоколадную массу и непрерывно ее помешивая. Когда она приобретет вязкость и густоту, выключите огонь и дайте глазури немного остыть.

Для украшения установите в нужном месте выемку для печенья в форме сердечка (или вырежьте из картона сердечко, а затем вырежьте внутри него еще одно сердечко – получится трафарет) и заполните огороженное пространство кондитерской посыпкой. Если у вас нет посыпки, можно воспользоваться сахарной пудрой, крошками печенья, рублеными орехами, курагой или цукатами, цедрой апельсина или лимона (натертой на мелкой терке) и любым другим подручным материалом, отличным по цвету, но съедобным.

Сердечки можно вырезать выемкой для печенья или ножом с помощью самодельного трафарета из пастилы, сыра, плоско нарезанного киви, дыни, персика и других фруктов или сладких овощей. Чтобы рисунок был отчетливым, изготовьте контур изображения. Для этого нарежьте отложенную апельсинную кожуру на тонкие полоски. Можно «нарисовать» сердечки и «написать» все, что пожелаете, одними полосками цедры. Готовый торт заверните в фольгу и поместите на сутки в холодильник.

Шоколадный торт «Ко Дню святого Валентина»

♥ 400 г темного (горького или полусладкого) измельченного шоколада
♥ 12 яиц
♥ 3 ст. ложки воды (при необходимости больше)
♥ 1 стакан гранулированного сахара
♥ 2 ч. ложки тертой апельсинной цедры
♥ 340 г и 4 ст. ложки размягченного сливочного масла
♥ $1^1/_2$ стакана муки
♥ немного сахара для обсыпки формы
♥ сахарная пудра – по вкусу

Разогрейте духовку до 160 °С. Смажьте маслом стенки и дно разъемной формы для выпечки диаметром 25 см. Всыпьте в форму несколько чайных ложек сахара и слегка встряхните так, чтобы сахар равномерно покрыл дно и стенки формы. Стряхните лишний сахар.

Отделите желтки от белков. Взбейте желтки с гранулированным сахаром до получения густой бледно-желтой массы. На водяной бане растопите шоколад, добавив 3 ст. ложки воды. Если смесь окажется слишком густой, добавьте еще воды. Дайте смеси немного остыть.

Влейте теплый шоколад в яично-сахарную смесь. Вмешайте размягченное масло, тертую апельсинную цедру, просеянную муку, тщательно и аккуратно размешайте.

Взбейте яичные белки в густую пену. Добавьте полную ложку шоколадной смеси и тщательно размешайте. Влейте белки в шоколадную смесь и тоже тщательно и аккуратно размешайте.

Вылейте тесто в разъемную форму. Тесто заполнит форму почти до верха. Поставьте форму на решетку на среднем уровне духовки и выпекайте 1 час 20 минут. Проверяйте готовность, прокалывая массу деревянной палочкой: если она будет сухой, корж готов. Остудите на решетке 15 минут и снимите стенки формы. Дайте полностью остыть и отделите дно формы. Готовый торт поставьте в холодильник. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Бисквит с черникой и йогуртом «Крибле-крабле-бумс!»

- ♥ 150 г бисквитного печенья
- ♥ 600 г черники
- ♥ 400 г творога
- ♥ 500 г йогурта
- ♥ 300 мл сливок
- ♥ 125 г сливочного масла
- ♥ 45 г желатина
- ♥ 125 г сахара
- ♥ 4 ст. ложки лимонного сока
- ♥ 2 белка
- ♥ 300 г тонко нарезанного миндаля
- ♥ масло для смазки

Печенье измельчите и перемешайте с растопленным сливочным маслом. Выложите на дно смазанной маслом формы (диаметр 24 см) и поставьте на 2 часа в холодильник. Чернику измельчите в пюре.

Желатин замочите, творог смешайте с йогуртом и сахаром.

Желатин доведите до кипения, но не кипятите, остудите и добавьте в крем с лимонным соком и половиной пюре. Поставьте на 30 минут в холодильник. Возьмите 200 мл сливок, 1 белок и взбейте по отдельности. Взбитые белки и сливки добавьте в творожную массу.

Выложите крем на корж, равномерно распределите сверху ягодное пюре и поставьте на ночь в холодильник. Торт выньте из формы, остаток сливок взбейте. Подавайте, украсив по краям взбитыми сливками и выложив в середину обжаренный миндаль.

Торт со сливочным кремом и орехами «Инь и ян»

Для теста:
♥ 3 стакана муки
♥ 50 г сливочного масла
♥ 2 яйца
♥ 1 стакан сахара
♥ 2 ст. ложки меда
♥ 2 ст. ложки соды
♥ 2 ст. ложки водки
Для крема:
♥ 250 мл сливок
♥ ванильный сахар – по вкусу
Для глазури:
♥ 1 плитка черного шоколада
♥ 1 плитка белого шоколада
Для обсыпки:
♥ 200 г орехов

Яйца взбейте с сахаром, добавьте мед, водку, соду, масло и поставьте на водяную баню. Когда смесь поднимется, добавьте 1 стакан муки и размешайте. Когда смесь поднимется еще раз, замесите тесто, добавив муки столько, чтобы получилось гладкое, эластичное тесто, не липнущее к рукам.

Разделите тесто на 7–8 частей, каждую раскатайте, положите сверху тарелку нужного диаметра (или сразу раскатайте нужной формы) и обрежьте излишки теста. Они потребуются для украшения (вместо крошек из теста можно украсить торт орехами). Выпекайте коржи в духовке при температуре 175–180 °С на смазанной маслом пергаментной бумаге, чтобы было проще их снять. Коржи пекутся быстро, готовый корж золотисто-коричневого цвета.

Коржи смажьте кремом, сверху и по бокам обсыпьте орехами (можно прокрутить их через мясорубку). Верхний корж, не смазанный кремом, покройте глазурью. Готовый торт оставьте

для пропитки на ночь.

Для крема вскипятите сливки с ванильным сахаром, взбейте желтки с сахаром, добавьте горячие сливки к желткам, взбивая массу, и дайте остыть. Взбейте масло до образования пены и перемешайте с ванильным кремом. Для глазури растопите отдельно черный и белый шоколад и смажьте им торт пополам.

Торт «Хмельная вишенка»

Для сметанного бисквита:

♥ 1 стакан муки
♥ 5 яиц
♥ 1 стакан сахара
♥ 2 ст. ложки с горкой сметаны
♥ 4 ст. ложки какао
♥ сливочное масло для смазки
♥ ванилин – по вкусу

Для начинки:

♥ 1–2 стакана вишен без косточек
♥ $^1/_2$ стакана коньяка (красного вина, вишневого ликера, вишневой наливки)

Для крема:

♥ 200 г сливочного масла
♥ $^1/_2$ банки сгущенного молока
♥ 2 ст. ложки коньяка, сцеженного с вишен

Для глазури:

♥ 100 г шоколада
♥ 4 ст. ложки с горкой сахарной пудры
♥ 50 г сливочного масла
♥ 2 ст. ложки какао
♥ 4 ст. ложки коньяка, сцеженного с вишен
♥ 1 ст. ложка крахмала

Из вишен извлеките косточки и залейте вишни коньяком (или другим спиртным напитком). Если вишни кислые (например, мороженные), то в напитке растворите 2 ст. ложки сахара. Вишню настаивайте не менее 12 часов, лучше двое-трое суток. Подготовленную вишню откиньте на сито и дайте стечь жидкости в течение 15 минут.

Желтки отделите от белков. В миску с желтками всыпьте сахар и разотрите добела. Вмешайте сметану, ванилин, какао и муку. Муку добавляйте постепенно, небольшими порциями. Белки взбейте в крепкую пену. Треть белков введите в желтковую массу, затем вмешайте остальные белки, осторожно размешивая снизу вверх и поднимая нижние слои наверх.

Форму смажьте маслом, обсыпьте мукой (лишнюю, не приставшую к маслу муку вытряхните.). Тесто вылейте в форму. Духовку разогрейте до180 ˚С и испеките корж. Готовность проверяйте деревянной палочкой. Первые 1520 минут духовку не открывайте, иначе корж опадет.

Корж выньте из формы и дайте ему остыть. Желательно дать коржу сутки отлежаться. Осторожно срежьте верхнюю часть коржа. Из нижней части выньте мякоть, оставляя стенки и дно толщиной 1–1,5 см. Мякоть коржа мелко насеките ножом, не прорезая насквозь, кусочки выньте ложкой. Получившуюся «коробочку» и верхнюю срезанную часть коржа (по стороне среза) смажьте тонким слоем крема. Вынутую мякоть бисквита мелко поломайте или порежьте маленькими кубиками и смешайте с кремом и вишней. «Коробочку» заполните получившейся массой.

Так как массы получается больше, чем первоначальный объем мякоти бисквита, то лишнюю массу не укладывайте горкой, отложите и съешьте отдельно. Торт сверху накройте срезанной частью и плотно ее прижмите. Подготовленный торт сразу уберите в холодильник. Подавайте, как только крем в торте застынет.

Для крема взбейте миксером размягченное до комнатной температуры масло и сгущенное молоко. При желании в крем добавьте 2–3 ст. ложки коньяка от вишни.

Для глазури растопите сливочное масло, всыпьте сахарную пудру и варите смесь до ее растворения. Добавьте какао, 4 ст. ложки коньяка от вишни, крахмал и шоколад. При помешивании доведите массу до растворения шоколада, снимите с огня и остудите до теплого состояния. Получившейся глазурью в несколько приемов облейте верх и бока торта.

Торт с шоколадной глазурью «До скорой встречи!»

Для теста:

♥ 5 яиц
♥ 2 стакана сахара
♥ 100 г сливочного масла или маргарина
♥ 200 г сметаны
♥ $1^1/_2$ стакана муки
♥ $1^1/_2$-2 ч. ложки разрыхлителя
♥ 1–2 ст. ложки какао
♥ соль – по вкусу

Для глазури:

♥ 100 г шоколада (плитка)

Размягченное масло или маргарин разотрите с 1 стаканом

сахара до однородной массы. Отдельно взбейте яйца с оставшимся сахаром. Муку смешайте с разрыхлителем. Смешайте растертый с сахаром маргарин, яйца, взбитые с сахаром, сметану, муку с разрыхлителем и перемешайте тесто.

От общей массы теста отделите третью часть, добавьте в нее какао и тщательно перемешайте. В центр формы, смазанной маслом, вылейте 2 ст. ложки светлого теста. В середину светлого теста вылейте 1 ст. ложку темного теста, в середину темного теста опять 2 ст. ложки светлого. Так поочередно вылейте все тесто. Выпекайте 45–60 минут в духовке при температуре 180–200 ˚С. Остывший корж смажьте глазурью и дайте ей застыть. Подавайте, украсив тертым на мелкой терке белым шоколадом.

Для глазури на водяной бане растопите шоколад, предварительно поломанный на кусочки, и залейте остывший корж.

Иллюстрации

Салат из сухофруктов с вином «Опьяняющий»

Салат из груш «Кареглазая блондинка»

Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная»

Салат из креветок с мандаринами «Вечеринка на яхте»

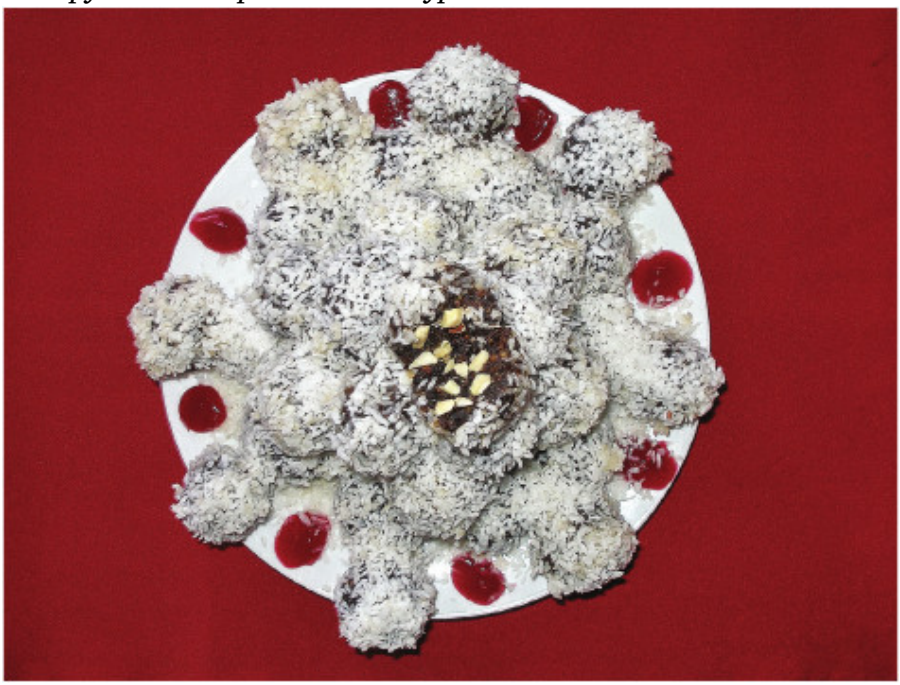
Грибной суп в горшочках из хлеба «Крошечка-Хаврошечка»

Свиное сердце под маринадом «Новый взгляд»

Курица под маринадом «В гнезде глухаря»

Торт с маком, какао и орехами «Лакомство кардинала»

Фруктовое мороженое с йогуртом «Родом из детства»



Конфеты из чернослива «Рафаэлевские»

notes

Примечания

1

Собр. соч. в 5 т. М.: Фолио, Прогресс, 1997. Т. 1. С. 91.